



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YAVAN KIYMALI YUMURTA

1 adet soğan
1 orba kaşığı margarin
250 gr kıyma
1 tatlı kaşığı tuz
3 ader yumurta

Soğan ince entilir, tencereye atılır, orta ateşte pembeleştirilir. zerine kıyma eklenir, tane tane olacak şekilde kavrulur. Yumurtalar ukur bir kaba kırılır, tuz eklenir, iyice çırpılır. Kıymanın zerine eklenir, kuru br ifade kazanana kadar pişirilir.