



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA ÜZERİ KIYMA

2 adet yumurta
2 adet patates
1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
Harç için:
300 gr kıyma
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Üzeri için:
1 adet domates

Önce harç hazırlanır; tavaya sıvıyağ konur, ısınınca kıyma atılır. Suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur, tuz ve karabiber ilave edilir. Başka bir kaba aktarılır. Karıştırma kabına yumurtalar kırılır, tuz ve karabiber eklenir ve çırpılır. Üzerine un ve soyulmuş, rendelenmiş, suyu sıkılmış patates ilave edilir, karıştırılır. Aynı tavaya tereyağı konur, ısınmaya başlayınca hazırlanan karışım dökülür ve düzeltilir. Donmaya başlayınca dikkatli, bir şekilde çevrilir. Üzerine hazırlanan kıymalı harç yayılır. Yuvarlak dilimlenmiş domates konur. Kapak kapatılır. Domatesler gevşeyene kadar pişirilir. Sıcak olarak, pasta gibi üçgen keserek servis yapılır.