



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI TİRİT

Canan Karatay

500 gram kıyma
1 demet yeşil soğan
1 demet maydanoz
Yarım demet dereotu
4 adet sivribiber
4 adet yumurta
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
Kristal kaya tuzu
Karabiber
Kırmızıbiber
Kimyon
1 su bardağı su

Önce yeşil soğanları temizleyin, yıkayın ve ince ince doğrayın. Maydanoz ve dereotunu da yıkayıp ince ince doğrayın. Biberleri yıkayın, temizleyin ve küçük küçük doğrayın.

Tereyağını yayvan bir tencereye koyun, kısık ateşte eritin. Üzerine kıyma, salça, tuz, karabiber, pul biber ve kimyonu koyup karıştırın ve rengi değişene kadar kısık ateşte 5-10 dakika pişirin.

Daha sonra doğradığınız yeşil soğan, maydanoz, dereotu ve biberi kıymanın üzerine ilave edin. Suyu da koyun ve tencerenin kapağını kapatıp yine kısık ateşte pişirin.(Kıyma pişip sebzeler hafif yumuşayana kadar.)

Ardından tencerede yumurtalar için küçük havuzlar açıp, içlerine yumurtaları kırın. Tencerenin kapağını tekrar kapatın.

Kısık ateşte yumurtaların akları beyazlaşınca kadar pişirin, ocaktan alın ve servis yapın.