البيض المفروم

Kıymalı Yumurta

٥٠ غرام فرم طعام
١ عدد بصل كبير
٢ عدد فلفل أخضر
١ عدد طماطم ناض
١ ملعقة حساء معج
٤ ملاعق حساء زيت
٤ أعداد بيض
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة فلفل أحم

يقطع البصل , ويشوي في الحرارة المتوسطة على الزيت حتى تصبح وردي
ويضاف اللحم المفروم ويخلط
عند طبخ الفرم يضاف المعجون والفلفل زالطماطم المسطحة ويضاف الملح
عند طبخ المواد يفتح فتحات على عدد البيض
ويسكب البيض على هذا الفتحات ويسكب على صفرائها فلفل أحمر رقيق
عند مجيئ البيض إلى اتساق المطلوب يؤخذ من الحريق وتقدم خدمة ساخنة

ملاحظة : لمنع تصليب البيض يجب اغلاق غطاء الواء الطبخ