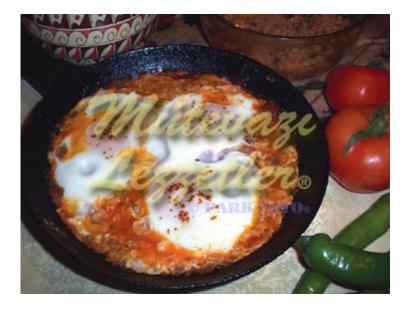


Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31) Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептых

## Яичница с мясом Kıymalı Yumurta



500 граммов фарша

- 1 крупная луковица
- 2 зелёных перца
- 1 помидор
- 1 стол.ложка томат.пасты
- 4 стол.ложки раст.масла
- 4 яйца
- 1 чайн.ложка соли

Половина чайн.ложки красного молот.перца

- # Лук мелко порезать, поджарить на масле до золотистого цвета.
- # Добавить фарш и помешивать, что бы не было комочков.
- # Когда фарш будет готов, добавить томатн.пасту, порезанные перцы, тёртый на тёрке помидор, посолить.
- # Когда овощи потушатся, сделать 4 свободных места между овощами с мясом и разбить туда по яйцу.
- # Посыпать красного перца на желтки.
- # Когда яйца будут готовы, снять с огня. Подавать горячим.

Что бы яйца не получились жёсткими, нужно сковоротку обязательно закрыть крышкой.