



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Qıyməli Yumurta

Kıymalı Yumurta



500qr. Yeməlik qıymə
1 Ədəd yekə baş soğan
2 Ədəd göy sivri bibər
1 Ədəd yetişmiş pəmidor.
1 Yemək qaşığı tamat
4 Yemək qaşığı duru yağ
4 Ədəd yumurta
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər

- # Soğan yeməlik doğranır, yağda orta atəşdə çəhrayı rəngi alana qədər qovrulur.
- # Qıymə əlavə olunur, bir birinə yapışmaması üçün qarışdırılır.
- # Qıymə bişincə sirasi ilə tamat, bibər və rəndələnmiş pəmidor qoyulur, duz əlavə olunur.
- # Ləvazimatlar bişincə, qıyməli məhlula yumurta ədədi qədər yuvalar açılır.
- # Yuvalara yumurtalar qırılır və sarıların üzərinə qırmızı pul bibər səpilir.
- # Yumurtalar istənilən qıvama gəlincə, atəşdən alınır, isti xidmət edilir.

Not: Yumurtaların bərk olmaması üçün, mütləq qazanın üstü örtülməlidir.