



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Eier mit Hackfleisch

Kıymalı Yumurta



500 g Hackfleisch
1 große Zwiebel
2 grüne Spitzpaprika
1 reife Tomate
1 EL Tomatenmark
4 EL Öl
4 Eier
1 Dessertlöffel Salz
1 TL rote Paprikaschoten

- # Zwiebel klein hacken und auf mittlerer Hitze rosarot rösten.
- # Hackfleisch hinzugeben und damit es nicht verklumpt gut durchrühren.
- # Wenn das Hackfleisch durch ist nacheinander Tomatenmark, Paprika und geriebene Tomate und Salz hinzugeben.
- # Wenn die Zutaten gekocht sind mit einem Löffel Nischen formen (in Anzahl der Eier).
- # In diese Nischen die Eier einschlagen und auf das Eigelb rote Paprikaschoten streuen.
- # Die Eier nach Erreichen der gewünschten Konsistenz vom Herd nehmen und warm servieren.

Tipp: Damit die Eier nicht hart werden, sollte der Deckel der Pfanne geschlossen werden.