



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Huevo con carne de tierra

Kıymalı Yumurta



500 gramos terreno carne  
1 cebolla grande  
2 pimientos verdes largo  
1 tomate grande  
1 cucharada de pasta de tomate  
4 cucharadas de aceite vegetal  
4 huevos  
1/2 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta roja tritutados

- # Picar la cebolla, rehogar a fuego medio hasta que se vuelve rosa.
- # Agregar la carne y remover tierra.
- # Cuando el terreno se carne cocida agregar pasta de tomate, los pimientos en rodajas y, a continuación, el tomate, la sal llovizna.
- # Al obtener los ingredientes cocidos, que los espacios en la sartén para romper los huevos.
- # Rompa los huevos en estos espacios y llovizna aplastado pimienta roja en las yemas.
- # Cuando los huevos alcanzan el derecho coherencia eliminar de la cocina y servir caliente.

**Nota:** Para la prevención de los huevos convertirse duro, debe cubrir la tapa de la sartén.