



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı 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 triturados

- # 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.