



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 pimiento rojo 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.