



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KIYMALI YUMURTA



500 gr. yemeklik kıyma
1 Adet iri kuru soğan
2 Adet yeşil sivri biber
1 Adet olgun domates
1 Çorba kaşığı salça
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
4 Adet yumurta
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı kırmızı pul biber

- # Soğan yemeklik doğranır, yağda orta ateşte pembeleşene kadar kavrulur.
- # Kıyma eklenir, topaklaşmaması için karıştırılır.
- # Kıyma pişince sırasıyla salça, biber ve rendelenmiş domates konur, tuz eklenir.
- # Malzemeler pişince, kıymalı harca yumurta adedi kadar yuvalar açılır.
- # Yuvalara yumurtalar kırılır ve sarıların üzerine pul kırmızı biber serpilir.
- # Yumurtalar istenilen kıvama gelince, ateşten alınır sıcak servis yapılır.

Not: Yumurtaların sert olmaması için, mutlaka pişirme kabının üzerine kapak kapatılmalıdır.