MIHLA



150 gr kavurma
4 adet kuru soğan
3 adet yumurta
Yarım kahve fincanı sıvıyağ
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı

Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır. Kavurma ince ince kıyılır.
Tavaya kavurma atılır, orta ateşte biraz yağı çıkana kadar çevrilir. Sıvıyağ eklenir.
Bir kaç dakika sonra soğanlar atılır, tamamen şeklini kaybedene kadar kavrulur.
Karabiber ve tuz ilave edilir. Yüzeyine 3 adet oyuk açılır.
Buralara yumurtalar dağıtmadan kırılır.
Arzu edilen kıvama gelene kadar pişirilir.

Not: Mıhla Van'a özgü bir tariftir.Soğanın daha çabuk yumuşaması için pişme sırasında kapak kapatılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2047 | Adı: Mıhla | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 05:14