

Cemenli Tirit Corbasi

Malzemeler

100 g kiyma
1 kucuk sogan
1 yemek kasigi cemen
1 yemek kasigi salca
2 yumurta
3 su bardagi sicak su
Tuz, karabiber, kirmizi biber
4 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

Sivi yag ve kiyma kucuk bir tencereye alalim ve kavuralim.Kucuk kucuk dogranmis sogani ekleyelim.Cemen ve salca ekleyip karistiralim.Baharatlar ekleyelim ve 3 su bardagi sicak su ekleyelim.Kaynamaya baslayinca ayri bir kapta yumurtalar catal yardimiyla hafif dagitilir ve kaynayan suya ekleyelim.Yumurtalar pisene kadar (3 dakikada pisiyor) kaynatalim.Alti kapatilip servis tabagina alalim.AFIYET OLSUN:)