

Kiymali Yumurta (Mikla)

Malzemeler

100 gr kiyma (dana kuzu karisik olmasi lezzet tercihi)

2-3 yumurta

2 kasik sivi yag

Pul biber

Karabiber

Yapilisi

Kiyma ve sivi yag tavaya alinir. Altı kiymayı sulandırmadan hafif harlı ateşte kavrulur. Suyunu çekince tuz, pul biber eklenir karıştırılır. Bu aşamada ufak bir parça tereyağı tavsiye ederim. Yumurtalar kırılır. Yumurtaları tüm seviyorsanız karıştırmayın, ben biraz dağitarak pisirmeyi tercih ederim doğrusu. Üzerine isterseniz biraz karabiber ekebilirsiniz
ellerimize sağlık