

Kiymali Yumurta

Malzemeler

100-150 gr. kiyma

3-4 adet yumurta (kisi sayisina gore)

1 adet sogan

1 adet yesil biber

1 adeti domates

1 dis sarimsak

Siviyag

Baharatlar

Bir cay bardagi su

Dilerseniz bir cay kasigi salca

Yapilisi

Sogani ve sarimsaklari kup kup dogruyor ve yagda pembelesene kadar kavuruyoruz, daha sonra dogradigimiz biberi ve domatesi de katip bir dakika kadar kavuruyoruz.

(Yumurta pisirmeden once yaga kizarken bir miktar tuz atarsaniz lezzet kadar)

Kiymamizi da katip, rengi donene kadar kavuruyoruz.(Sulu seviyorsaniz bir bardak suda salcayi acin ve kiymali harca katin, suyunu cok cektirmeyin.)

Tuzumuzu, kirmizi biberimizi -arzuya bagli - baharatlarimizi da atip yumurtamizi kiriyoruz.

Kapagini kapatip, orta ateste 2-3 dk. daha pisirip servis yapiyoruz..