

Muhlama

Malzemeler

200 gr. kiyma
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet yeşil biber
1 adet domates
4 yumurta
Tuz, karabiber, pul biber
1 corba k. tereyağ

Yapılışı

Soganı yemeklik doğrayıp siviyağda iyice oldurun. Ardından yeşil biberi ekleyip kavurmaya devam edin. Son olarak domatesi ekleyin ve yumusadıktan sonra kıymayı ekleyin. Kıyma suyunu salıp çeksin ve pisin. Tavanızda yumurtalara yer ayırın ve birer birer kırırlar. Üzerine karabiber ve tuz gezdirip yumurtalar pisene kadar bekletin. Yumurtalar pismek üzereyken tereyağında yaktığınız pul biberi muhlamanızın üzerine gezdirin. AFIYET OLSUN...