



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

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: Mihla Van'a özgü bir tariftir. Soğanın daha çabuk yumuşaması için pişme sırasında kapak kapatılabilir.