Konya mıkla

Tarifin tamamı

Malzemeler

100 g	Kavurma
450 g	Soğan 4 adet
150 g	Yumurta 3 adet
20,6 g	Limon suyu 1¼ yemek kaşığı
70 g	Tereyağı ¼ su bardağı
3 g	Toz kırmızı biber 1¼ çay kaşığı
3 g	Karabiber 1¼ çay kaşığı
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı
100 g	Su ½ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Tavada tereyağını eritip soğanı 10-15 dakika kavurun.
   10 dk
2. Kavurmayı ekleyin, toz biber, karabiber ve tuzu serpin; limon suyu ile suyu ilave edin.
3. 15-20 dakika pişirin.
   15 dk
4. Karışımı geniş bir tavaya alın, yumurtaları dağıtmadan üzerine kırıp pişirin. Sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1720 (Konya Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/konya-mikla