ÇAKALLI MENEMENİ (SAMSUN)

6 adet domates
4 Adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Kırmızı toz biber

Domateslerin kabukları soyularak ince ince doğranır.
Bir tavada tereyağı eritilir, domatesler eklenir bir süre karıştırarak pişirilir.
Rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve pul biber ilave edilir, kaşarlar eriyene kadar karıştırılarak pişirilir.
Yumurtaların sarısı beyazından ayrılarak sarısı domateslerin üzerine eklenir karıştırılarak pişirilir.
Yumurtalar da piştikten sonra sıcak servise sunulur.



© lezzetler.com tarif no:118200 • adı:Çakallı Menemeni (Samsun) • gönderen:İ • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:40