



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KURU BİBERLİ MENEMEN (ISPARTA)

- 1 Servis Tabaklı Dolusu Kuru Sivri Biber
- 4 Adet Domates
- 3 Adet Orta Boy Kuru Soğan
- 4 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
- 4 Adet Yumurta
- Tuz
- Su

Kuru biberler haşlanarak suyu süzülür. Tavaya yağ eklenerek küçük doğranan soğanlar biraz kavulduktan sonra biberler eklenir ve kavrulur. Soğan ve biberler biraz kavulduktan sonra üzerine kabuğu soyulmuş domates eklenip kavurmaya devam edilir. Karışım kavulduktan sonra içine üç yumurta kırılarak katı veya az pişmiş kıvamda pişirilerek servis yapılır.

