



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURU BİBERLİ MENEMEN (ISPARTA)

- 1 Servis Tabakı 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 kavrulduktan sonra biberler eklenir ve kavrulur. Soğan ve biberler biraz kavrulduktan sonra üzerine kabuğu soyulmuş domates eklenip kavurmaya devam edilir. Karışım kavrulduktan sonra içine üç yumurta kırılarak katı veya az pişmiş kıvamda pişirilerek servis yapılır.

