# MENEMEN

Malzemeler:
4-5 adet domates
1 yemek kaşığı sıvıyağ (veya zeytinyağı)
7-8 adet biber
yumurta (kişi sayısı kadar yumurta)
1 tatlı kaşığı tuz
karabiber
kuru kekik.

Hazırlanışı:
Tavaya zeytinyağı konur, üzerine yıkanmış, çekirdekleri çıkarılıp, küçük doğranmış biberler ilave edilir. Biberler hafif pişince kabukları soyulup rendelenmiş veya doğranmış domatesler ilave edilir. Tuz, karabiber konur. Domatesler suyunu çekene kadar ocakta pişirilir. Önce yumurtaların beyazı pişirilir, daha sonra sarıları ilave edilir, tavanın kapağı kapatılır. Yumurta sarıları hafif pişirilir. Arzu edilirse kuru kekik ilave edilir.

© lezzetler.com tarif no:34751 • adı:Menemen • gönderen:gümüş gondol • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:15