



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MENEMEN

2 Adet Domates
6 Sivribiber
2 Çorba Kasığı Tereyağı
1/2 Kahve Fincanı Süt
5 Adet Yumurta

2 büyük domatesin kabuklarını soyup küçük küpler halinde doğrayın. 6 sivri biberin çekirdeklerini çıkarıp ince halkalar halinde kesin.

2 çorba kasığı tereyağını tavada eritip biberleri kavurun. Domatesleri ilave edip 5-6 dakika kadar pisirdikten sonra yarım kahve fincanı sütü ekleyin.

5 yumurtayı teker teker bu karışıma ilave edin. Krema hali alıncaya kadar hızla kanstirin. Tuz ve karabiber ekleyip 7-8 dakika daha pisirin.

Maydanozla süsleyip servis yapın.

[ML® Kuru Domatesli Yumurta için tıklayın](#)

[ML® Kuru Domatesli Yumurta \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.05.2023