



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUNUS USULÜ MENEMEN

- 6 yumurta (hafifçe çırpılmış)
- 4 orta boy dolmalık biber
- 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 kahve kaşığı kimyon
- 1 kahve kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 500 gr sucuk (1 cm kalınlığında dilimlere bölünmüş)
- 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 3 büyük domates (kabukları soyulup her biri 4'e bölünmüş)
- 4 çorba kaşığı soğuk su
- 1 kahve kaşığı karabiber

Dolmalık biberleri dörde bölerek çekirdeklerini ve beyaz kısımlarını çıkarınız. Biberleri uzunlamasına 1,5 cm'lik dilimler halinde kesiniz.

Küçük bir kasede kırmızıbiber, kimyon ve tuzu karıştırıp bir kenara bırakınız. Yağı büyük bir tavada harlı ateşte kızdırınız. Sucukları ekleyerek renkleri kahverengileşene kadar, sık sık karıştırarak kızartınız.

Sarımsak, kasedeki kimyonlu karışım, su, domates ve karabiberi ekleyiniz. Karışım koyulaşmaya kadar orta ateşte pişiriniz. (Domateslerin tavaya yapışmaması için sık sık karıştırınız.) Biber dilimlerini katıp, tavanın kapağı kapalı olarak 5 dakika daha pişiriniz.

Çırpılmış yumurtaları sucukların üstüne dökünüz. Yumurtalar pişene kadar, sürekli karıştırarak, kısık ateşte pişiriniz. (Çok pişirildiğinde yumurtalar öteki malzeme ile karışmayıp katılaşacağı için, pişirme süresinin gereğinden fazla uzamamasına dikkat ediniz.) Tavayı ateşten alıp, yemeğinizi servis ediniz.

Not: Tunuslular bu yemeğe bol acı kırmızıbiber koyarlar. Yemeği ilk pişirdiğinizde, bol acılı yemeklere alışık değilseniz, az miktarda kırmızıbiberle yetininiz.