



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YOĞURTLU MENEMEN

(BURHANIYE TATİLİMDE KÖYE EV EKMEĞİ ALMAYA GİTTİĞİMDE, O MEŞHUR EGE İNSANININ GÜLER YÜZÜYLE HİÇ TANIMADIM BİR EVDE, İKRAM EDİLEN BİR LEZZET, GÜZEL BİR EGE ZEYTİNYAĞLISI.)

MALZEMELER;

- 1 KG ACI VEYA TATLI İSTEĞE GÖRE KARIŞIK SIVRI BİBER
- 1/2 KG DOMATES
- ZEYTİNYAĞI
- 1 KASE SUSUZ KISMINDAN YOĞURT
- 3 YUMURTA
- 1 TATLI KAŞIĞI SALÇA

HAZIRLANIŞI

BİBERLER 1 PARMAK KALINLIĞINDA KALIN DOĞRANIR. BİR TENCEREDE KIZARINCAYA KADAR YAĞDA KAVRULUR.

BU ARADA DOMATESLERİN KABUKLARI SOYULUP YEMEKLİK DOĞRANIR. KIZARAN BİBERLERİN İÇİNE İLAVE EDİLİR. 1 TATLI KAŞIĞI SALÇA İLAVE EDİLİR. DOMATESLER SUYUNU ÇEKİNCEYE KADAR PİŞİRİLİR.

AYRI BİR KAPTA 1 KASE YOĞURDUN İÇİNE TUZ VE 3 YUMURTA İLAVE EDİLİR, İYİCE ELDE ÇIRPILIR. PİŞEN TENCEREDEKİ BİBERLİ DOMATESLERİN ÜSTÜNE DÖKÜLÜR, KISIK ATEŞTE ARADA KARIŞTIRILARAK, 5 DK. KADAR PİŞİRİLİR. KAPAĞI KAPATILIP DİNLENMEYE BIRAKILIR.

ÖZELLİKLE ERTESİ GÜN SOĞUYUP İYİCE ÇEKİNCE TADI ÇOK GÜZELLEŞİYOR, APARATİF OLARAK, KAHVALLILARDA HATTA YAZ SICAGINDA AKŞAM YEMEĞİ OLARAK BİLE BİZ ÇOK SEVİYORUZ.

[ML® Menemen için tıklayın](#)