



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU MENEMEN

- 1 ADET YEŞİL BİBER
- 1 ADET SOĞAN
- 3 ADET RENDELENMİŞ DOMATES
- 1 ÇAY BARDAĞI SÜT
- 3 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
- 1 YEMEK KAŞIĞI UN
- 1 DEMET MAYDANOZ
- 1 ADET YUMURTA
- 1 ÇAY KAŞIĞI FESLEĞEN
- 1 YEMEK KAŞIĞI TUZ
- 2 DİŞ SARIMSAK
- 100 GR KAVRULMUŞ KIYMA

Bir tencerede 2 yemek kaşığı margarin ile incecik doğradığınız 1 adet soğanı, 2 diş sarımsağı, 1 çay kaşığı tuzu, 1 çay kaşığı fesleğeni, 1 adet biberi soteleyin. Sotelenen sebzelere kavurmuş kıymayı da ekleyip, karıştırın. Sotelenen bu malzemelerin içine rendelenmiş domatesi ve 1 adet yumurta kırıp, tekrar karıştırdıktan sonra 5 dakika daha pişirin. En son olarakta pişmekte olan menemene tadını veren beşamel sosu dökün ve tencerenin ağzını kapatıp 10- 15 dakika daha pişirilip servis yapın. menemeni ince ince doğranmış maydanozla süsleyerek servis edebilirsiniz. Beşamel Sos için: Bir küçük tencerede 1 yemek kaşığı un ve 1 yemek kaşığı margarini kavurup sütü azar azar ekleyin.Koyulaşmaya başlayınca 1 çay kaşığı tuz ilave edip ateşten indirin.