



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKALLI MENEMENİ (SAMSUN)

6 adet domates
4 Adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Kırmızı toz biber

Domateslerin kabukları soyularak ince ince doğranır.
Bir tavada tereyağı eritilir, domatesler eklenir bir süre karıştırarak pişirilir.
Rendelenmiř kaşar peyniri, tuz ve pul biber ilave edilir, kaşarlar eriyene kadar karıştırılarak pişirilir.
Yumurtaların sarısı beyazından ayrılarak sarısı domateslerin üzerine eklenir karıştırılarak pişirilir.
Yumurtalar da piřtikten sonra sıcak servise sunulur.

