



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKALLI MENEMENİ

5 adet salkım domates
1 adet yeşil biber
3 adet yumurtanın sarısı
1,5 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı kaşar rendesi
Pul biber
Karabiber
Tuz

Menemeni yapmak için bir alüminyum tavanız olursa daha lezzetli olur.
Tereyağını ilk önce içerisinde eritin.
İnce bir şekilde doğradığınız biberleri tavanın içerisine atıp kavurun.
Kabuklarını soyarak domatesleri iri bir şekilde doğrayın.
Tavanın içerisine atıp yumuşayınca çatalla ezin.
Tam anlamıyla pişene kadar ezin çatalla.
Pişmiş olan domateslere karabiber ve pul biberi ekleyin.
Kaşar peyniri ve çırpılmış yumurtayı tavaya ekleyin.
Peynirler eriyip yumurta pişene kadar menemeni pişin.
Tuzunu da ilave edip turşu eşliğinde servis edebilirsiniz.

