



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKALLI MENEMENİ (SAMSUN)

4 adet domates
2 yumurta sarısı
1 adet yeşil biber
1,5 yemek kaşığı tereyağı
1/2 su bardağı kaşar
Tuz
Karabiber

Domates yıkanır, kabukları soyulur ve ince küp şeklinde doğranır. Biber uzunlamasına ikiye bölünür ve çekirdekleri çıkarılarak ince ince doğranır. Bakır tavaya tereyağı alınır ve ısındıktan sonra biberler eklenir. Biberler yumuşadığında domatesler ilave edilir ve kaynama noktasına geldiğinde bir püre ezici ya da çatalla iyice ezilir. Ezilen domatesler suyunu çektiğinde yumurta sarısı, tuz, karabiber ve kaşarın yarısı ilave edilip hızlıca karıştırılır. Yumurta beyazları kullanılmayacaksa bir tanesi içerisine eklenebilir. Hazır hale geldiğinde kalan kaşarın yarısı üzerine ekleyerek servis edilir.

