



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKALLI MENEMENİ (SAMSUN)

Ercan Dal

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

Domatesler yıkanır, kabukları soyulur, küp küp doğranıp bir kenara alınır. Biber de ince ince doğranır. Bir tavada tereyağı eritilir, içine biberler atılır. Biraz kavrulduktan sonra doğranmış domatesler de eklenir. Eklenen domatesler de kaşığın tersi ya da bir çatal yardımıyla ezilerek kavrulur. Domatesler suyunu çekene dek kavurmaya devam edilir. Ardından rendelenmiş kaşar peyniri, yumurta sarıları, karabiber, pul biber ve tuz eklenir. Kaşar tamamen eriyene dek karıştırılır ve sıcak servis edilir.

