



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇEMENLİ YUMURTA

20 gr. tereyağı
1 adet domates
10 gr. çemen
4 adet yumurta
kimyon
tuz
karabiber

Tereyağını tavada eritin, domatesi rendeleyip tavaya ilave edin, tuz, karabiber, kimyon ve çemeni de ilave edin, 1 bardak su ilave edip 5 dakika pişirin. Üzerine yumurtaları düzgünce kırın üzerlerini hafifçe tuzlayın. Pişince servis edin.

[ML® Ev Usulü Çemen için tıklayın](#)