



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEK ÜSTÜ MENEMEN

- 12 adet tost ekmeđi
- 3 adet yumurta
- 3 adet sivri biber
- 130 gram beyaz peynir (3,5 kibrit kutusu civarı)
- 2 adet domates
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kuru reyhan
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Tost ekmeklerinin kenar kısımlarını incecik kesip, orta kısımlarını ktır ktır olana kadar 180 derece sıcaklıktaki fırında ısıtın.

Tost ekmekleri ısınırken, yumurtaları çırpın, domatesleri rendeleyin, biberleri ince ince doğrayın ve peynirle salçayı bir çatal yardımıyla birbirine karıştırarak ezin.

Bütün malzemeyi bir kaptta toplayın, tuz, karabiber ve reyhanını ekleyin.

Ktır ktır olan tost ekmeklerini fırından alın ve üzerlerine ince bir tabaka tereyağı sürüp, yumurtalı harcı her birinin üzerine eşit olarak dağıtın.

Ekmekleri, fırın kağıdıyla kaplı bir fırın tepsisinin içerisinde, önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

