



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ MENEMEN

2 dilim tost ekmeği
2 yumurta
2 adet domates
2 adet yeşil sivri biber
2 ay kaşığı pul biber
Tuz
Karabiber
2 ay bardağı rendelenmiş kaşar
Sıvı yağ

Bir dilim tost ekmeğinin kenar kısmını incecik kesip orta kısmından ayırın. Bir tavaya hafif yağ ekleyerek tost ekmeğinin kenar kısmını yerleştirin. Yumurtayı çırpın, domatesi ve biberleri ince ince kesin. ırpıtığınız yumurtaya domates ve biberleri ekleyin. Ardından pul biberi, karabiberi ve tuzu ekleyip tekrar karıştırın. Bunu tavanın içindeki tost ekmeğinin orta kısmına boşaltın. Kısık ateşte altı tutana kadar pişirin. Rendelenmiş kaşarı karışıma ekleyin. Kestiğiniz ekmeğin orta kısmını kaşarın üstüne yerleştirin ve ekmeği ters çevirin. Ekmek kaşarla birleşsin diye hafifçe üstüne baskı uygulayın. Ardından servis edebilirsiniz.

