



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİMİKLİ MENEMEN (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Yeşilbiber 500 gr / 10 adet

Ekşimik 250 gr / 1 çorba kasesi

Domates 2500 gr / 10 adet

Yumurta 240 gr / 4 adet

Ayçiçeği yağı 50 ml / ½ çay bardağı

Tuz 4 gr / 2 çay kaşığı

Yeşilbiberin çekirdek kısmı ayıklanır.

Çekirdekleri temizlendikten sonra küp küp doğranır.

Doğranan biberler ayçiçeği yağında kavrulur.

Domateslerin kabukları soyulur ve küçük küçük doğranır.

Doğranan domatesler biberlerin üzerine eklenir ve yumuşayınca kadar pişirilir.

Daha sonra ekşimik ilave edilir ve 2-3 dakika daha pişirilir.

İçerisine yumurta kırılarak karıştırılır.

Yumurta pişince servis edilebilir.

Not: Yaz aylarında tercih edilen hafif bir yemektir. Ayrıca eskiden tarlada çalışanların yanlarına aldıkları tarla yemeklerindendir.

