



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİMİKLİ MENEMEN (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birliđi  
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

3 adet yumurta  
2 adet sivri biber  
150 gr. ekşimik  
2 orta boy domates  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Yeşil biberin çekirdekleri temizlenerek ince ince doğranır ve tereyağı ile birlikte kavrulur. Kavrulan biberlerin üzerine kabukları soyulan ve küp şeklinde doğranan domatesler eklenir. Tuz ve karabiber konarak suyu azalmaya başlayıncaya kadar pişirilir. Sonrasında üzerine ekşimik ilave edilip bir süre daha pişirilir. İçerisine yumurta kırılır ve hafifçe karıştırılır. Yumurtalar piştiğinde servise hazırdır.