



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA MENEMEN

- 4 Adet Domates
- 2 Adet Yumurta
- 1/4 Adet Kuru Soğan
- 1 Adet Sivri Biber
- 3 Çorba Kaşığı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1/2 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber

Domatesleri ve soğanı küp küp doğrayalım. Soğanı, zeytinyağında soteleyelim. İnce doğranmış sivri biberi ilave edip işlemimizi sürdürelim. Domatesleri de ekleyip pişirelim. Yumurtaları kırıp çırpalım ve domateslerin üzerine dökelim. 1-2 dakika pişirip henüz yumurtalar cıvıkken ocağın altını kapatalım ve tuzu ilave edelim. Menemeni toprak bir kaba alalım. Üzerine rende kaşarı koyup önceden ısıtılmış fırında 5 dakika pişirelim. Fırından çıkardıktan sonra pul biber serpip sıcak sıcak servise sunalım.

