



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI MENEMEN

<https://www.aksam.com.tr>

- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 adet yeşil biber
- 5 adet orta boy domates
- Yarım ay bardağı sıvı yağ
- Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz (silme)

Tavamızın içerisine yağımızı alıp küp küp doğramış olduğumuz soğanlarımızı rengi dönene kadar kavuruyoruz. Biberlerimiz ilave edip rengi sarıya dönene kadar kavuruyoruz. Kabuklarını soyup küp küp doğradığımız domateslerimizi ekliyoruz. Tuz ve pul biberimiz ekledikten sonra menemenimizi karıştırıp orta ateşte suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Ayrı bir kabın içerisinde yumurtalarımızı ırıp menemenimizin üzerine ilave edip karıştırıyoruz. Kaşarımızı menemenin her yerine gelecek şekilde ekleyip kısık ateşte karıştırmadan pişiriyoruz. Yumurtamız tamamen pişip kaşarımız eridikten sonra ocağımızın altını kapatıp servis ediyoruz.

