



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRLİ MENEMEN

3 adet yumurta
1 orta boy soğan
3 adet kızarmış domates
5 adet sivri biber
200 gram kaşar peyniri
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam Maydanoz
Tuz
Kırmızı biber
Karabiber

Tavaya tereyağını koyup kızana kadar bekleyin ve bu arada biberleri ince ince doğrayın. Sonra tavaya atıp üzerini kapatıp hem pişmesini hemde haşlanmasını sağlayın.

Biberler ve soğanlar yumuşayınca üzerine çok küçük parçalar halinde kesilen domatesleri de atıp güzel bir karışım haline gelene kadar pişirin. Domateslerin suyunu da atmanız, lezzeti arttıracaktır.

En son olarak yumurtaları ayrı bir yerde kırıp iyice karıştıralım ve içerisine tuz ile kırmızı biber ve kara biberi atalım. İsterseniz tavaya da atabilirsiniz.

Yumurtaları üzerini kaplayacak şekilde dağıtın ve hemen üzerine rendelenmiş kaşarları serpiştirin ve ağzını kapatın. Kaşarlar eriyinceye kadar yumurtalar sertleşecektir. Yumurta ile karışımı karıştırmayın! Artık yumurtalar pişince altını kapatıp üzerine ince doğranmış maydanozu atın.

