



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI SALAMLI MENEMEN

4 orta boy domates
10 adet sivri biber
1 çorba kaşığı sıvıyağ
6 adet yumurta
100 gram taze kaşar peyniri
100 gram Macar salami
Tuz

Domateslerin kabuklarını soyup kuşbaşı doğrayın. Tavada sıvıyağ birlikte domatesleri kavurun. Biberleri dörde bölerek dikey olarak kesin. Yumurtaları bir kâbın içine kırıp çırpın. Salamı kalın dilimler halinde kesin, kaşar peynirini rendeleyerek yumurtalara katın ve karıştırın. Domateslerin üzerine biberleri katıp biberlerin diri olmasına dikkat ederek pişirin. Yumurtalı karışımı üzerine ekleyip kısık ateşte karıştırarak pişirin. Sıcak servis yapın.

[ML® Menemen için tıklayın](#)

