



KIŞLIK MENEMEN

<https://www.karaca.com>

2 çay bardağı sıvı yağ
1 adet soğan
2 diş sarımsak
10 kg domates
1 kg yeşil biber
1 bardak sıcak su
1 tatlı kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı tuz

İşe yeşil biberleri doğrayarak yağ ile pişirmekle başlayabilirsiniz. Biberlerin rengi hafif döndükten sonra içerisine doğramış olduğunuz domatesleri ekleyebilirsiniz. Tava içerisine katmış olduğunuz tüm malzemeleri tahta bir kaşıkla karıştırdıktan sonra kapağı kapatabilirsiniz. Tava içerisindeki kaynamaya başladığında ölçülere uygun olarak tuzu ekleyerek karıştırabilirsiniz. Bu aşamada kapağı açabilirsiniz. Menemen suyunu çekene kadar bu şekilde kaynatmaya devam edebilirsiniz. Ortalama 2 saat gibi bir süre içerisinde hazır hâle gelir.

