



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIŞLIK MENEMEN

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

5 kg domates  
1 kg yeşil biber  
1 kg kırmızı biber  
1 su bardağı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı toz şeker  
Kavanoz ve kapaklar (sterilize edilmiş)

Domatesleri yıkayın ve kabuklarını soyun. Soyduğunuz domatesleri küp küp doğrayın. Yeşil ve kırmızı biberleri yıkayın. Çekirdeklerini çıkarın ve küçük parçalara kesin. Geniş bir tencereye zeytinyağını ekleyin ve ısıtın. Önce yeşil ve kırmızı biberleri ekleyip hafifçe soteleyin. Ardından doğranmış domatesleri ekleyin. Tuz ve şekeri ilave edin. Karışımı orta ateşte yaklaşık 45-60 dakika, domatesler suyunu çekene kadar pişirin. Karışımın dibine yapışmaması için ara ara karıştırmayı ihmal etmeyin. Pişen menemen karışımını, sterilize edilmiş kavanozlara sıcak sıcak doldurun. Kavanozların ağız kısmını temizleyin ve kapaklarını sıkıca kapatın. Doldurduğunuz kavanozları büyük bir tencereye yerleştirin. Kavanozların yarısına kadar su doldurun ve kaynamaya bırakın. Su kaynadıktan sonra 15-20 dakika daha kaynatmaya devam edin. Bu işlem, kavanozların hava almamasını sağlayacaktır. Sterilize ettiğiniz kavanozları tencereden çıkarın ve ters çevirerek soğumaya bırakın. Kavanozlar tamamen soğuduktan sonra serin ve karanlık bir yerde muhafaza edin.

