



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI MENEMEN

200 gram orta yağlı koyun kıyması
4 adet yumurta
2 orta boy kuru soğan
3-4 adet yeşil sivribiber
yarım demet maydanoz
2 kaşık yağ
2-3 diş sarımsak
yeterince tuz ve karabiber

Soğan ve biber doğranarak yağ ile hafif kavrulur. Soğanlar pembeleştikten sonra, kabukları soyulan domatesler küp şeklinde doğranarak, kıyma, maydanoz, tuz, karabiber ve kıyılmış sarımsak ile birlikte ilave edilir. Aynı bir kaptaki çırpılan yumurtalar pişmekte olan karışımın üzerine dökülerek karıştırılır. Yumurtaların pişme düzeyi arzu edilen duruma gelince ateşten indirilir. Eğer yumurtaları çırpmadan pişirmek istiyorsanız, karışımın üzerine kırıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılarak buhar ile pişmesi sağlanır ve soğumadan servis yapılır.

[ML® Menemen \(görsel\)](#)