



KUPKURU MENEMEN

- 6 adet kuru domates
- 2 adet kuru biber
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet yumurta
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Kuru domatesler ve biberler 1 saat kadar sıcak suda bekletilir. Sonra ince ince doğranır. Kuru soğan çentilir, tavaya atılır. Üzerine tereyağı eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur. Hazırlanan domates ve biber eklenir, bir kaç tur karıştırılır. Çırpılmış yumurta, tuz ve pul biber katılır, karıştırılır. Arzu edilen kıvama gelene kadar pişirilir.



Fotoğraf "ayaktakımı" tarafından gönderildi. 26.02.2020