



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MENEMEN

10 adet kuru domates
5 adet kuru biber
1 adet kuru soğan
1 ay bardağı su
3 adet yumurta
1 orba kaşığı tereyağı
Yarım orba kaşığı domates salçası
1 ay kaşığı kırmızı pul biber
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz

Domatesler 1 saat kadar ılık suda bekletilir. Biberler yumuşayana kadar haşlanır. Sonra domatesler ve biberler ince ince kıyılır. Soğan da çok küçük doğranır. Tavaya tereyağı ve soğan atılır, orta ateşte şeffaflaştırılır. Kuru domatesler ve biberler atılır. Bir kaç dakika sonra salça, tuz, pul biber ve karabiber eklenir. Salçanın kokusu çıkınca 1 çay bardağı sıcak su eklenir. Kaynamaya başlayınca yumurtalar kırılır. Kaşıkla karıştırarak yumurtalar dağıtılır. Arzu edilen kıvama gelene kadar pişirilir.