



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MENEMEN

5 tane Yumurta
3 adet Domates
1 Paket Mantar
1 adet Sogan
Tuz
Karabiber
Kirmizibiber
2 yemek kaşığı margarin
2 adet yeşil biber

Mantarları temizleyip dilimleyin, derseniz kolaylık olması açısından dilimlenmiş konserve mantar kullanabilirsiniz.

Yeşil biberlerin içini çıkartarak onları da doğrayın.

Domateslerin kabuğunu soyarak küçük küpler halinde doğrayın, ya da rendeleyin. Rendeleyecekseniz soymanıza gerek yoktur.

Derin olmayan bir tencerede 2 yemek kaşığı margarin ile yeşil biberleri kavurun ve mantarları da ekleyerek iyice ölene kadar pişirin.

Domatesleri ilave ederek bir süre kendi halinde kaynamaya bırakın. Yaz domatesleri kullanmıyorsanız rengi açık olabilir, bu yüzden içine 1 tatlı kaşığı salça veya hazır domates püresi ekleyebilirsiniz.

Son olarak tuzu ve baharatlarıyla birlikte çırpılmış yumurtaları da ekleyip karıştırın. 1-2 dakika daha yumurtalar pişine kadar bekleyip ocaktan alabilirsiniz.

