



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MENEMEN

- 4 adet domates
- 10 adet kültür mantarı
- 2 adet yeşil biber
- 2 adet yumurta
- 1'er çay kaşığı tuz ulbiber
- 1 çay bardağı sıv yağ

Mantarları temizleyip dilimleyin, dilerseniz 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 sıvı yağ 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.