



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENEMEN

Metin Okutan

1 orta boy domates
1 adet yeşil biber (10-15 gr)
50 gr tereyağı
30 gr rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz

Öncelikle 18 cm. çapında bir tava ya da sahan kullanmalısınız. Çizilen bir malzemeden yapılmamış olması tercih sebebidir. Seçtiğiniz kaba tereyağını ve doğradığınız biberleri koyarak bir miktar kavurun. Kabuğunu soyup rendelediğiniz domatesleri ekleyip, karıştırarak kavurmaya devam edin. Domates suyunu çekinceye kadar ateşte tutmaya devam edin. Rendelenmiş kaşarı serpip karıştırın. Beyazını ayırdığınız yumurta sarılarını ilâve ederek bir çatal yardımıyla hızlı hızlı karıştırın. Yumurta ne çiğ kalmalı ne de çok pişmeli. Bunu göz önüne alarak kıvamını tutturun ve hemen ocaktan alıp sıcak sıcak servis edin. Arzuya göre sucuk, pastırma, kavurma ilâvesiyle de yapabilirsiniz. Hangi malzemeyi isterseniz ondan 50 gr kadar ekleyin. Karışık istiyorsanız malzemenin toplamı 50 gr olmalıdır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.07.2023