



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENEMEN

<https://multicooker.com>

Domates 350 gr
Yumurta 100 gr (2 ad.)
Tatlı biber 180 gr
Soğan 80 gr
Bitkisel yağ 30 ml
Tuz
Baharatlar

Biberi 1 cm'lik küpler şeklinde kesin. Soğanı yarım halka olarak doğrayın. Domatesleri blender ile püre haline getirin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 23 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye soğan ve biberi koyun. Hafiften karıştırarak pişirin. Çalışma modu bitmeden 13 dakika önce domatesleri ekleyin ve karıştırın. Çalışma modu bitmeden 5 dakika önce yumurtaları ekleyin ve karıştırın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

