



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENEMEN

<https://www.sabah.com.tr>

2 yemek kaşığı sıvı yağ

3 adet yeşil biber (Sap ve çekirdekleri temizledikten sonra, ince doğranmış)

3 orta boy domates

1/2 çay kaşığı tuz

3 adet yumurta

İsteğe bağlı: kaşar peyniri küçük bir kase nin yarısı kadar yeterli olur.

Sıvı yağı ve biberleri tavaya alarak biberlerin rengi dönünceye kadar kavurun. Üzerine kabukları soyulup küçük küçük doğranmış domatesleri ilave edin. Kısık ocakta tavanın kapağını kapatarak domateslerin iyice pişmesini bekleyin. Domatesler çok suyu değil, tavaya yapışıyor sa birazcık kaynar su ekleyebilirsiniz. Genellikle de bu duruma gerek kalmayacaktır. Fotoğraftaki gibi domatesler piştikten sonra yumurtaları kırabilirsiniz. Yumurtaları ister ayrı bir kapt a çırpıp ekleyin isterseniz de benim gibi tavaya kırıp tavada karıştırabilirsiniz. Üzerine tuz ve dilediğiniz baharatları ekleyerek yumurtalar pişene kadar bekleyin. Kaşar peyniri eklemek istiyorsanız bu aşamada peynirleri de ilave edebilirsiniz. Menemeni sıcak olarak servis yapın.

