



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 kâsenin yarısı kadar

Ateşe verdiğiniz tavanın üzerine öncelikle sıvı yağınızı dökünüz. Ardından biberleri rengi dönüncüye kadar kavurunuz. Kabuklarını soyarak ufak ufak doğradığınız domatesleri tavaya aktarınız. Ardından tavanın kapağını kapatarak kısık ateşte domateslerin iyice pişmesini bekleyiniz. Eğer domatesleriniz sulu değil ve tavaya yapışıyor ise üzerine biraz su ekleyebilirsiniz. Domatesler piştikten sonra yumurtanızı ister direk ister ayrı bir kâpta çırparak kırınız. Tuz ve dilediğiniz baharatları ekledikten sonra pişirmeye bırakınız. Piştikten sonra üzerine kaşar peyniri de rendeleyebilirsiniz.

