



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MENEMEN

5 domates
2 yumurta
1 adet kuru soğan
2 yeşilbiber
1 kırmızıbiber
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Pul biber
Karabiber
Tuz

Geniş bir menemen tavasına sıvı yağ ve ince kıyılmış soğanı alın.

Soğanlar hafif pembeleşince ince doğranmış yeşilbiber ve kırmızıbiberi ekleyin.

Rendelenmiş domatesleri tavaya alın ve iyice karıştırın.

Ayrı bir kapta yumurtaları çırpın. Domatesler kaynayınca üzerine yumurtaları dökün ve iyice karıştırın. Son olarak pul biber, karabiber ve tuzu da ekleyin.

Güzelce karıştırdığınız menemen fokurdamaya başlayınca ocaktan alın.

Menemeniniz hazır.

