



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENEMEN

<https://www.haberturk.com>

3 domates
3 adet yeşil biber
1 çay kaşığı tuz
3 adet yumurta
Karabiber ya da kimyon
Üzeri için:
Kekik

Soğanlı yapacaksanız 1 adet ince kıyılmış soğan
Sucuklu yapacaksanız 7-8 dilim sucuk
Kaşarlı yapacaksanız küçük bir 1 kase rendelenmiş kaşar

Yeşil biberleri ince ince dilimleyip yağda rengi dönene dek pişirin. (Yakmamaya özen gösterin.) Ardından küp küp doğranmış ya da rendelenmiş domatesleri ekleyin. Domatesler pişerken dilediğiniz baharatları ve tuzu ekleyin. Domatesler suyunu salıp çekmeye başlarken ve tamamen yumuşamışken yumurtaları da kırıp karıştırın. Yumurtalar piştiğin de menemeniniz yemeye de hazır demektir. Menemeni yumurtasız olarak da yiyebilirsiniz. Domates piştikten sonra ocaktan alınıp da servis edilebilir.

* Eğer menemeni soğanlı yapacaksanız; en başta biberlerle beraber ince ince doğranmış bir soğanı da malzemelere eklemelisiniz.

* Kaşarlı istiyorsanız menemenin yumurtası pişmeye yakın kaşar rendesinin tamamını menemenin üzerine boşaltın ve tavanın üzerini de bir kapakla kapatıp 1 dakika ateşte ve 1 dakika da ocağı kapatıp bekleterek pişirin.

* Sucuklu menemen yapmak isterseniz de biberden sonra yarım ay şeklinde dilimlenmiş sucukları ekleyip pişirmelisiniz. Sonra sırayla domates ve yumurta eklenebilir.

Tüm bu seçeneklerden kendi menemen tarifinizi de oluşturabilirsiniz. Menemen piştikten sonra üzerine kekik serpip tava ile servis edebilirsiniz.



