



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENEMEN

<https://cook.com.tr>

Domates 3 Adet
Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Pul Kırmızıbiber 1 Çorba Kaşığı
Tereyağı 2 Çorba Kaşığı
Sivri Biber 6 Adet
Yumurta 5 Adet
Pastörize Süt 0.5 Kahve Fincanı

İlk önce domateslerin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Ardından 6 adet sivri biberin çekirdeklerini çıkarttıktan sonra halka şeklinde doğrayın. İsteğe göre acı biberde kullanabilirsiniz. Daha sonra 2 çorba kaşığı tereyağını tavada eritin. Üzerine biberleri atın ve biberler yumuşayınca kadar 5 dakika kadar pişirin. Daha sonra üzerine domatesleri atarak 5 dakika daha pişirin. Biber ve domateslerin üzerine yarım kahve fincanı sütü ekleyin. Daha sonra 5 yumurtayı tek tek tavaya dökerek hızlıca karıştırın. 4-5 dakika kadar pişirin, fazla pişirmeyin, sulu kalsın. Daha sonra üzerine tuz ve pul biber ekleyin, maydonoz ile süsleyerek sıcak olarak servis yapın.

