



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENEMEN

- 3 adet yeşil biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 adet orta boy pembe domates
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı ucu ile karabiber
- 3 adet yumurta

İlk olarak biberleri ince ince doğrayıp küçük boy bir tencereye koyalım.

Sıvı yağ ve tereyağı ekleyip ocağın altını açalım.

Biberleri hafiften kızarana kadar pişirelim ve küp küp doğradığımız domatesleri ilave edelim ve tencerenin kapağını kapatıp ara ara karıştırarak domateslerin pişmesini bekleyelim.

Diğer yandan yumurtaları kaseye kırıp çırpalım kenarda bekletelim.

Domatesler yumuşak kıvama gelince tuzunu ve karabiberini ilave edip karıştıralım.

Üzerine yumurtayı dökelim hafiften karıştıralım istediğiniz kıvama gelince ocaktan menemeni alalım ve servise hazır edelim.

