



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENEMEN

8 adet yumurta
2 pembe domates
11 adet kıl biber
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
4-5 dal taze kekik
Pul biber
Tuz
Karabiber

11 adet kıl biberi orta büyüklükte doğrayın.
Bakır bir tavaya 2 çorba kaşığı zeytinyağını ekleyin ve ısıtın.
Yağ ısınınca biberleri ekleyin ve 1-2 dakika rengi parlak yeşile gelinceye kadar kavurun.
Bu aşamada biberleri çok öldürmemek önemli.
Ardından kavurduğunuz biberleri bir tabağa alın ve tavanıza 2 adet pembe domatesi direk rendeleyin.
Rendelediğiniz domatesleri yaklaşık 3 dakika pişirin.
Domatesiniz pişerken büyük bir kâseye 8 adet yumurtayı kırın ve çırpın.
Yumurtanın beyazı ve sarısı birbirine iyice karıştıktan sonra içine bir tutam tuz ve karabiber atın.
Yaklaşık 3 dakika pişirdiğiniz domatesinize önceden kavurup kenara aldığınız biberleri ekleyin ve 1-2 dakika daha pişirin.
Bu aşamada damak tadınıza göre tuz ve karabiber ekleyebilirsiniz.
Sonra çırpıtığınız yumurtaları ekleyin ve tavanın altını kısın.
Bir tahta kaşık yardımıyla kenardan ortaya doğru tavanın tabanını kazıyın.
Böylece yumurtanın sıcak tabana değmesini sağlayıp daha hızlı pişmesini sağlayacaksınız.
Yumurta piştikten sonra 1 çorba kaşığı tereyağını küçük küçük parçalara ayırıp menemene ekleyin.
Pul biber ve taze kekikle süsleyince tadına doymayacak menemeniniz hazır.

