



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENEMEN

4 kişilik Gerekli malzeme:

- 1 soğan
- 1 dolmalık biber
- 3 domates
- 8 yumurta
- 20 gr tereyağı
- Tuz, karabiber
- Süslemek için:
 - 50 gr beyazpeynir
 - 4-5 kırmızı biber
 - 1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Soğan ve domateslerin kabuğunu soyup kıyın. Dolmalık biberi temizleyip ince zar şeklinde doğrayın. Yumurtaları bir kaptaki bir tutam tuz ve karabiber ilave ederek iyice çırpın. Tereyağını tavada eritip soğanı 4-5 dakika kavurun. Biber ve domatesleri ekleyip 1-2 dakika daha kavurduktan sonra kısık ateşte suyunu hafif çekene kadar kavurun. Yumurtaları ilave edip 1-2 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alın.
