



## MENEMEN

Malzemesi  
4 adet yumurta  
2 çorba kaşığı margarin  
2 büyük domates  
2 adet sivri biber  
Karabiber  
Tuz

Yayvan bir tavada yağı eritin. Domateslerin kabuğunu soyup küçük küçük doğrayın, ardından da biberlerin çekirdeklerini çıkarıp ince doğrayın. Erimekte olan yağın içine önce biberleri atıp yumuşatın, sonra domatesleri ekleyin. Tahta bir kaşıkla domatesleri ezerek karıştırın. Domatesler püre haline geldiğinde yumurtaları kırın. Tuz ve karabiber koyun ve sürekli karıştırarak suyunu çekmesini sağlayın, dağıtım tabağına alın.



Fotoğraf "mışıl mışıl" tarafından gönderildi. 30.05.2018