



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENEMEN

30 g (2 çorba kaşığı) Sana
3 sivribiber (Sap ve çekirdekleri temizledikten sonra, ince dođranmıř)
300 g (3 orta boy) konkâse domates
½ çay kaşığı tuz
100 g beyaz peynir (tercihen sert ve tam yađlı, rendelenmiř)
½ demet maydanoz (ince kıyılmış)
5 yumurta

Sana'yı bir sahanda eritin. Yađ kızınca biberleri ilave edip, sık sık karıştırarak, 2 dakika sote edin. Domatesi ve tuzu koyup, pişirin. Domates suyunu bırakıp tekrar çekince peyniri ve maydanozu ilave edip, karıştırın. Yumurtaları ayrı bir kâsedeyi ırtıktan sonra sahana katın. Hemen karıştırın. Yumurtalar sertleşmeye başlayınca sahanyı ateşten alın. Menemeni sıcak olarak servis yapın.

