



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENEMEN

Malzeme:

2 adet domates

1 adet çarliston biber

3 adet yumurta

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Margarin

100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

4-5 dal maydanoz

1 tatlı kaşığı sebzeli çeşni

Tuz, karabiber

Biberleri ince ince doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Yapışmaz yüzeyli tavaya margarinini alıp eritin. Tavada önce doğranmış biberleri soteleyin. Sonra domatesleri biberlere ilave edip kısık ateşte 10 dakika kavurun. Tuz, karabiber ve çeşniyi karışıma ilave edin. Diğer tarafta yumurtaları derin bir kasede çırpıttıktan sonra karışıma yavaş yavaş yedirin. Yumurtalar piştikten sonra servis tabağına alın ve üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ve maydanoz ilave ederek sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.04.2023