



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MENEMEN

Malzeme:

2 adet yumurta
1 adet küçük boy soğan
1 tutam toz şeker
2 adet sivri biber
1 adet domates
15 gr Teremyağ
1 tutam kuru nane
1 tutam Karabiber
Tuz

Sivribiberleri ince ince doğrayın. Domatesin çekirdeklerini temizleyip çok ince zar şeklinde doğrayın. Soğanı soyup istediğiniz şekilde doğrayın. Teremyağ'ı eritip soğanı ilave edin. Bir tutam tozşeker ekleyip soğan yumuşayıncaya kadar kavurun. Doğranmış biberi ekleyip birkaç dakika daha karıştırın. Domatesi, tuz ve baharatı ilave edin. Ocağın altını kısıp tavanın kapağını kapatın. Domatesi karıştırmadan suyunu çekene dek pişirin. En son yumurtaları kırın. Birkaç dakika sonra tavayı ocaktan alın, kapağını kapatın. Hemen servis yapın.