



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENEMEN

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı

6 yumurta

2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkartılarak, küçük kuşbaşı doğranmış)

3 sivri biber (0,5 cm'lik halkalar halinde doğranmış)

1 ay kaşığı tuz

1/2 kahve kaşığı karabiber

Büyük bir sahanda yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca biberleri katıp 1-2 dakika kavurduktan sonra, domatesleri ekleyip 2-3 dakika daha karıştırarak pişiriniz.

Domatesler salalaşmaya başlayınca, yumurtaları teker teker kırıp sürekli karıştırarak 2 dakika daha pişirip, yumurtalar suyunu tamamen kaybetmeden sahanı ateşten alarak servis ediniz.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 28.08.2015