



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENEMEN

4 adet yumurta
4 adet taze soğan
2 diş sarımsak
3 orta boy olgun domates
2 sivri biber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir
1/3 demet maydanoz
Karabiber
Tuz

Yumurtaları çukur bir kapta çırpın. Domatesleri kaynar suya atıp hemen çıkartın. Kabuğunu soyun. Çekirdeklerini atın. Küçük küpler halinde doğrayın. Taze soğanların püsküllerini kesin, kabuklarını soyun, halka şeklinde doğrayın. Yapışmaz bir tavada yağı kızdırın, sarımsakları koyun, bir dakika kadar çevirin, soğanları atın, iki dakika karıştırarak kavurun. Domates ve sivri biberi ekleyin, domatesler suyunu çekip yumuşayana kadar pişirin. Tavayı ocağın üstünden alın, peynir, karabiber ve tuzu ilave edin. Tavayı tekrar ocağın üzerine koyun. Çırpılmış yumurtaları dökün, orta kuvvetli ateşte karıştırarak her tarafı eşit, suluca bir kıvamda olacak şekilde pişirin. Üzerine kıyılmış maydanozu serpin ve kapağı kapalı olarak birkaç dakika tutup sofraya getirin. Taze soğan yerine kuru soğan da kullanabilirsiniz. Kullanacağınız beyaz peynir tuzlu ise tuz koymanız gerekmeyebilir

