MENEMEN

Malzemeler:
4 adet yumurta,
2 adet orta boy kuru soğan,
3-4 adet yeşil sivribiber,
yarım demet maydanoz,
2 kaşık sıvıyağ,
yeterince tuz
karabiber.

Hazırlanışı:
Soğan ve biber doğranarak yağ ile hafifçe kavrulur. Kabukları soyulan domatesler küp şeklinde doğranarak, maydanoz, tuz ve karabiberle birlikte ilave edilir. Ayrı bir kapta çırpılan yumurtalar pişmekte olan karışımın üzerine dökülerek karıştırılır. Yumurtaların pişme düzeyi arzu edilen duruma gelince ateşten indirilir. Eğer yumurtaları çırpmadan pişirmek istiyorsanız, karışımın üzerine kırıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılarak buhar ile pişmesi sağlanır ve soğumadan servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:7612 • adı:Menemen • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:57