



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENEMEN

Necip Usta

4 adet sivribiber
4 adet orta boy domates
2 çorba kaşığı yağ
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 bağ kıyılmış maydanoz
125 gram ufalanmış beyaz peynir
8 adet yumurta

- 1) Biberlerin sapını ve çekirdeklerini çıkarıp ince lira biçimi doğrayınız.
 - 2) Domateslerin kabuklarını soyup enine ortadan yarınız. Çekirdeklerini çıkarıp küçük zar gibi doğrayınız.
 - 3) Yağın bir kaşığını küçük bir tavaya koyup biberleri ilâve ederek orta ateşte 2 dakika kavurup domatesleri ve tuzu ilâve ederek orta ateşte 7-8 dakika kaynatarak pişiriniz.
 - 4) Maydanoz ve peynirini ilâve edip bir kere karıştırıp ateşten alınız.
 - 5) Yumurtaları bir kaba kırıp sarı ve beyazını birbirine karıştırmaya kadar çırpınız.
 - 6) Başka bir tavaya 1 kaşık yağı koyup kızdırınız. Yumurtayı ilâve ederek bir çatalla iyice karıştırınız.
 - 7) Yumurta sertleşmeye başlayınca domatesli harcı da yumurtanın içine döküp iyice karıştırınız.
 - 8) Hafif sertleşmeye başlayınca ateşten alıp tabaklara boşaltarak servis yapınız.
-