



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MENEMEN KONSERVESİ

1 kilo domates  
500 gr biber  
1 çorba kaşığı tuz  
1 çay bardağı zeytinyağı

Konserve menemeni hazırlamak için ilk olarak biberleri ve domatesleri iyice yıkayın. Daha sonra domatesleri ve biberleri ince ince doğrayın. Doğramış olduğunuz biberleri ve domatesleri derin bir tencerenin içerisine koyarak yaklaşık 40 veya 45 dk pişirin. Daha sonra pişen konserve menemen karışımını cam kavanozların içerisine ilk sıcaklığını aldıktan sonra boşaltın. Bu şekilde cam kavanozların üzerini bir bez yardımıyla örtün. Bu şekilde kavanozlar soğuyuncaya kadar bekletin. Daha sonra serin bir yere alıp muhafaza edebilirsiniz.

