



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ FESLEĞENLİ MENEMEN

- 6 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet çarliston biber
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış taze fesleğen
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Öncelikle domatesleri küp küp doğrayın, soğan ve biberleri de irice dilimleyin.

Geniş bir tavanın içine yağı koyun, dilimlediğiniz soğan ve biberleri birlikte aktarın ve karıştırarak kavurmaya başlayın. 3 ya da 4 dakika sonra, soğan ve biberler renk değiştirip sarardığında domatesleri ilave edip yine karıştırın. Yaklaşık 8-10 dakika sonra, domatesler de iyice yumuşayınca, tuz ve karabiberi ekleyin.

Bir kaşıkla açtığınız yuvalara yumurtaları kırın ve tavanın ağzını kapatarak 2-3 dakika kadar yumurtaların aklarını iyice pişirin. Sonra ocağın altını kapatın.

Tavanın kapağını kaldırıp ve hemen beyaz peynirleri serpiştirip fesleğeni de ilave edin. Tavanın sıcaklığı peynirleri eritecektir.

