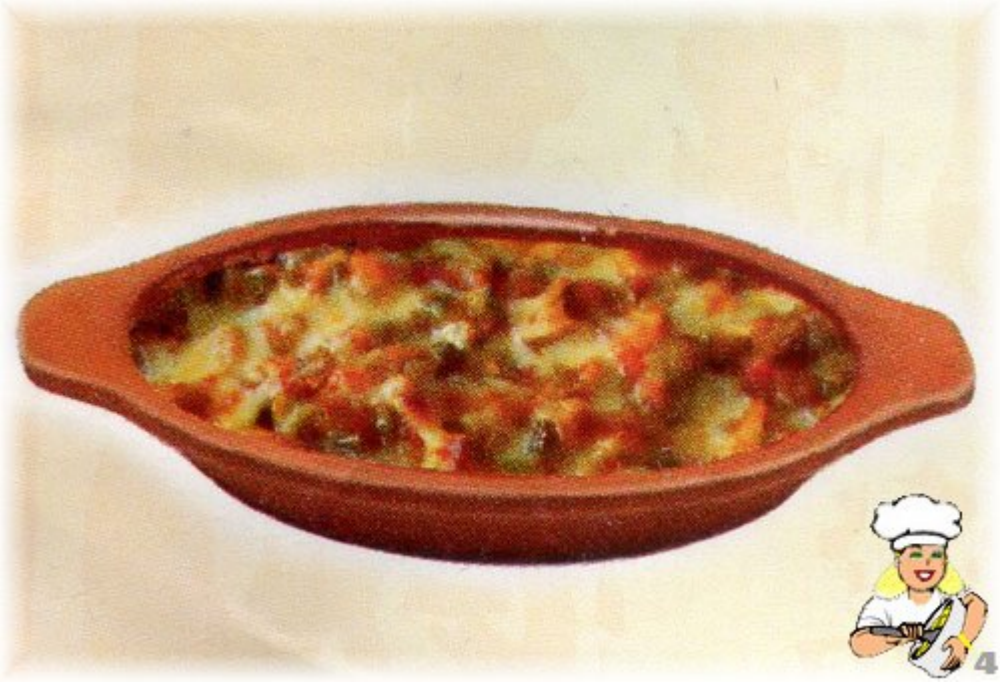
SAHAN GÜVEÇTE KAŞARLI MENEMEN

7 tane domates
1 orta boy kuru soğan 6 tane sivri biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağ 1 kase kaşar peyniri
3 yumurta
Tuz
Karabiber

İlk önce domateslerin kolayca soyulabilmesi için on dakika sıcak suda bekletelim.
Güveç sahanımıza yağımızı koyalım. Soğanları küp küp doğrayıp çok kısık ateşte biraz kavuralım daha sonra biberleri ince ince doğrayıp soğanlara ekleyelim.
Onlar bir tarafta kısık ateşte kavrulurken domatesleri soyup küçük küçük doğrayalım. Soğan ve biberlere karıştıralım domatesler yavaş yavaş kendi suyunu verecektir Su eklemenize gerek yok.
Kısık ateşte on beş dakika pişirin dilerseniz yumurtaları çırpıp dökebilirsiniz.
Dilerseniz karıştırmadan da kırabilirsiniz. On beş dakika da böyle pişirin.
En son rendelenmiş kaşarları döküp yumurtaları kayısı kıvamında pişirip biraz dinlendirin. Sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:138698 • adı:Sahan Güveçte Kaşarlı Menemen • gönderen:dişçi • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:44