



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI MENEMEN

3 adet yumurta
3 adet sivri biber
2 adet orta boy domates
1 adet orta boy soğan
Karabiber
Tuz
Sıvı yağ
Tereyağ
Pul biber

Tavaya sıvı yağı koyun. İnce ince kıydığınız sivri biberleri ekleyin. Biraz kızardıktan sonra ince kıyılmış bir adet soğanı ekleyin. Kısa bir süre kavurun ve rendelenmiş domatesleri ekleyin. Kısık ateşte yaklaşık 10 dakika kavurun ve ardından yumurtaları kırın. Üstüne tuz, karabiber ve pul biberi ilave edin. Ocağın altını kapatmaya yakın küçük bir parça tereyağı ekleyip katlama tekniği ile biraz karıştırın. Menemeniniz hazır.

