



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI MENEMEN

- 1 Tane Yumurta
- 2 Tane Domates
- 1 Tane Sivri Biber
- 1 Tane Orta Boy Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- Az sıvı yağ
- Tuz

Soğan, biber ve domatesler (kabuğu soyulacak) doğranarak hazırlanır. Yayvan bir tavaya tereyağı ve az sıvı yağ konur. Soğan ve biber atılarak kavrulur ancak yanmamasına dikkat etmelisiniz. Sonra soyulmuş domates ve tuz atılarak karıştırılır. Domatesler az suyunu salana kadar pişirilir son olarak da yumurta kırılarak karıştırılır. Kısık ateşte biraz pişirilir. İsterseniz yumurta miktarını artırabilirsiniz ve yumurtayı ayrıca çırpılarak ekleyebilirsiniz. Pişen soğanlı menemen servise hazırdır.

