



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI VE PEYNİRLİ MENEMEN

3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
3 adet sivri biber
3 adet domates
4 adet yumurta
Tuz, karabiber, pul biber
1 su bardağı rendelenmiş orta yağlı beyaz peynir
3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

Tereyağı ve sıvıyağı tavada eritin. Zar şeklinde doğranmış soğanı ekleyin. Şeffaflaşana kadar kavurun. Doğranmış biberleri ekleyip kavurmaya devam edin. Küp doğranmış domatesleri ekleyin ve suyunu çekene kadar soteleyin. Tuzunu ve baharatını ekleyin. Birkaç kez daha çevirin. Yumurtaları dilerseniz kaşıkla tavada yuvalar açıp ortalarına kırın. Dilerseniz çırpılmış yumurta ilave edin. Veya üç tanesini kırıp hafifçe çırparak pişirin. Kalan 1 yumurtayı da bütün olarak tavanın ortasına yerleştirin. Birkaç dakika sonra yumurtaların üzerine rendelenmiş beyaz peynir serpin. Tavanın kapağını kapatın ve yumurtalar pişene kadar ocakta tutun.

