



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI MENEMEN

3 adet orta boy domates
1 adet beyaz (tatlı) soğan
4-5 adet sivribiber
30 gr tereyağı
3 adet yumurta

Tereyağını eritip ince kıyılmış soğanı ve küçük küçük doğranmış biberleri kavurun. Kabuğu soyulup küp şeklinde doğranmış domateslerden üçte birini daha sonra kullanmak üzere ayırın. Kalanını soğanlı karışıma ekleyin. 5 dakika kadar pişirin. Ayrı bir kapta yumurtaları birmiktar tuzla hafifçe çırpın. Tavaya kalan domatesi ekleyip bir dakika daha kavurduktan sonra çırpılmış yumurtaları ilave edin. Ateşi kısıp tavanın kapağını kapatın. Birkaç dakika sonra ocaktan alın.