



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU MENEMEN

- 1/4 sucuk
- 2 yumurta + 1 yumurtanın sarısı
- Yarım ay bardağı sıvı margarin veya sıvı yağ
- 2 acı sivri biber
- 4 rendelenmiş domates
- 1 kırmızı biber
- 1 soğan (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı pul biber

Yemeklik doğranmış soğan ile küçük küçük doğranmış biberleri yağlı tavada iyice kavurun. Yarım ay şeklinde doğranan sucukları biberlerin üstüne atarak iki kez karıştırın. Domates ile baharatları ekleyin ve suyu çekene kadar 7-8 dakika pişirin. Ayrı kaptaki çırpılmış yumurtaları yavaşça üzerine dökün. Kısık ateşte 5 dakika yumurtalar pişene kadar pişirdikten sonra isterseniz tahta kaşıkla yumurtanızı dağıtabilirsiniz.

