



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU MENEMEN

Yarım kangal sucuk
3 adet domates
3 adet sivri biber
1 adet soğan
4 adet yumurta
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz, karabiber, pul biber

Tavaya yağ konur, ince kıyılmış soğan pembeleştirilir. Üzerine yarım daire şeklinde doğranmış sucuk ve ince kıyılmış sivri biber eklenir. 5-6 dakika sonra rende domates katılır. Domates rengini bırakınca yumurtalar kırılır, karıştırılır. Tuz, pul biber ve karabiber serpilir. Yumurta arzu edilen sertliğe gelene kadar pişirilir.

[ML® Menemen \(görsel\)](#)