ZEYTİNYAĞLI ÇAKALLI MENEMENİ (SAMSUN)

Ömür Akkor

5 yumurta sarısı
Yarım çay bardağı Komili Erken Hasat Zeytinyağı
3 adet tarla domatesi
4 adet sivri biber
100 g rende kaşar peynir
Toz biber
Kaya tuzu

Domatesleri kabuklarının soyulması için ateş üzerinde közleyip soyduktan sonra küp küp doğrayın.
Tavada Komili Erken Hasat Zeytinyağı'nı kızdırıp ince ince doğradığınız biberleri ilave edin.
Daha sonra domatesleri ekleyip bir tahta kaşık yardımı ile domatesleri ezerek pişirin.
Tuz ve kırmızı toz biberi ekleyin.
Rende kaşarı da ekledikten sonra yumurta sarılarını ilave edin ve hafifçe pişirip menemeni servis edin.



© lezzetler.com tarif no:146594 • adı:Zeytinyağlı Çakallı Menemeni (Samsun) • gönderen:ekiz • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:02