



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## MENEMEN



- 4 Adet yumurta
- 1 Adet kuru soğan
- 3 Adet iri olgun domates
- 5 Adet yeşil sivri biber
- 1 Fincan sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı tuz

- # Tencereye yağ konur, biraz ısınınca ince yemeklik doğranmış soğan, eklenir pembeleşene kadar pişirilir.
- # Domatesin kabukları soyulur, tavla zarı şeklinde küçük küçük doğranır.
- # Biberlerin çekirdekleri çıkartılır, 1-2 cm. kalınlığında doğranır.
- # Pembeleşen soğanın üzerine doğranan biberler eklenir, biberler biraz solunca domatesler eklenir.
- # Çukur bir kabin içine yumurtalar kırılır, 1 tatlı kaşığı tuz eklenir, akı sarısına karışana kadar çırpılır.
- # Çırpılmış yumurtalar domatesli karışıma eklenir, orta hararetle ateşte, yumurtalar arzu edilen kıvama gelene kadar pişirilir.
- # Üzerine kırmızı pul biber serpilerek, sıcak olarak servis yapılır.

**Not:** Domateslerin kabuklarını kolay soymak için, domatesleri kaynar suya batırıp kısa süre sonra çıkarmak gerekir.