



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

## AKALLI MENEMENİ



2 adet yumurta sarısı  
2 adet sivri biber  
2 adet orta bıy domates  
1 avuç rende kaşar  
1 ay kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı tereyağı

- # Biberlerin tohumları çıkarılır, ince ince kıyılır.
- # Domateslerin kabukları soyulur, ekseninden kesilir ve bıçak ucuyla çekirdekleri çıkarılır. Kabaca doğranır.
- # Alüminyum bir tavaya tereyağı konur, orta ateşeye yerleştireilir.
- # Tereyağı eriyince biberler atılır, biraz gevşeyene kadar kavrulur.
- # Domatesler atılır. Eze eze karıştırtarak pişirilir.
- # Domatesler tam şeklini kaybedince tuz ve yumurta sarıları atılır.
- # Bir kaç dakika sonra rende kaşar ilave edilir ateşten alınır.
- # Piştığı tavada servise sunulur.

Not: akallı Menemeni, Samsun'un Kavak ilçesine bağlı akallı beldesinin geleneksel tarifidir.