



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

SOSİSLİ MENEMEN



8 adet sosis
1 adet kuru soğan
3 adet sivri biber
4 adet domates
4 adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım kahve fincanı sıvıyağ

- # Soğan ince kıyılır, sosis küçük doğranır, biber minik dilimlenir, domates küp küp doğranır.
- # Tavaya sıvıyağ konur, orta ateşte ısınca soğan atılır ve pembeleştirilir.
- # Üzerine biber ve sosis katılır, bir kaç dakika kavrulur.
- # Domates ilave edilir, sulanınca çırpılmış yumurtalar bırakılır, karıştırılır.
- # Son olarak tuz ve karabiber eklenir, arzu edilen kıvamda pişirilir.

Not: Bu tarif sosis yerine salam ve sucukla da hazırlanabilir.