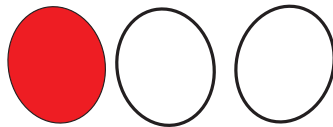




Menemen

Menemen Tarifi İçin Malzemeler

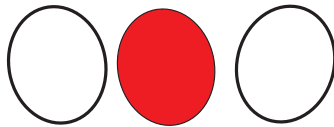
- 3 adet yumurta
- 2 orta boy domates
- 3 adet yeşil biber
- 1/2 (yarım) çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- İsteğe bağlı: Küçük boy soğan





Menemen Tarifi Nasıl Yapılır?

Sıvı yağı, tereyağı ve biberleri tavaya alarak biberlerin rengi dönünceye kadar kavurun (eğer soğan kullanmak istenilirse biberlerden önce soğanları eklemeliyiz, rengi dönünce biberler öyle eklenmeli). Üzerine kabukları soyulup küçük küp doğranmış domatesleri ilave edin. Kısık ocakta tavanın kapağını kapatarak domateslerin iyice pişmesini bekleyin. Yumurtaları ister ayrı bir kapta çırpıp ekleyin isterseniz de tavaya kırıp tavada karıştırabilirsiniz. Üzerine tuz ve dilediğiniz baharatları ekleyerek yumurtalar pişene kadar bekleyin. Yumurtalar pişince menemeni sıcak olarak servis yapınız. Afiyet olsun.





Menemen

Özellikle kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi olan bu lezzet Osmanlı'dan günümüze kadar ulaşmıştır. Menemen, yaz mevsiminde domates ve biberin güzel olduğu zaman dilimlerinde hazırlandığında ayrı bir lezzete sahip olur. Eğer kışın lezzetli domates ve biber bulamamaktan şikâyetçiyseniz yaz mevsiminin sonunda menemenlik kavanozlar hazırlayarak bu soruna çözüm üretebilirsiniz. Yeri gelmişken ileri ki dönemlerde de terfilerimize sizler için kış hazırlığı için tarifler ekleyeceğiz.

Afiyet olsun.

