



HIRAZIN
MUTFACI



Menemen



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 10 dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 2-3 kişilik

Malzemeler:

- 3 adet domates (rendelenmiş)
- 2 adet yeşil biber (ince doğranmış)
- 3 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber

Opsiyonel:

- 50 gr beyaz peynir veya kaşar peyniri (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı kekik

Yapılışı:

1. Sebzeleri Kavurma:

- Tavaya tereyağını veya zeytinyağını ekleyin.
- Yeşil biberleri ekleyip birkaç dakika kavurun.
- Rendelenmiş domatesleri ekleyerek 5 dakika suyunu çekene kadar pişirin.

2. Yumurtayı Ekleme:

- Yumurtaları domates karışımının üzerine kırın ve sarılarını dağıtmadan pişmeye bırakın.
- Hafif karıştırarak menemenin kıvamını belirleyebilirsiniz.

3. Baharatları ve Peyniri Ekleyerek Servis:

- Tuz, karabiber, pul biber ve isteğe bağlı olarak peyniri ekleyin.
- Yumurtalar tamamen piştikten sonra ocaktan alın.

4. Servis:

- Sıcak olarak taze ekmekle servis edin.

>> **İpucu:** Daha lezzetli olması için **domatesleri kavurmadan önce kabuklarını soyabilirsiniz.**

Kiraz'ın
Mutfađı