



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



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

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, yumurta ve soya.

Ön Hazırlık:

Menemen için yumurta ve süt ürünlerini kullanmadan kısa süre önce buzdolabından çıkarın. Sebzeleri yıkayıp küçük ve eşit doğrayın; sulu sebzelerin fazla nemini alın. Tava kullanılacaksa orta ateşte önceden ısıtın, fırınlı tariflerde kalıp veya tepsiyi hazırlayın. Unlu karışımları gereğinden fazla çırpmamak için kuru ve sıvı malzemeleri ayrı kaplarda ölçün.

Servis Önerisi:

Kahvaltılığı ilk sıcaklığı geçtikten sonra dilimleyin veya porsiyonlayın. Taze domates, salatalık, yeşillik ve çayla sıcak ya da ılık servis edin.

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.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yumurtalı karışımında sıvı bölüm kalmamalı fakat doku kurumamalıdır. Muffin ve bazlama türlerinde iç kısım pişmiş, dış yüzey eşit renklenmiş olmalı; ortasına batırılan kürdan hamur bulaşmadan çıkmalıdır. Krep veya tava ürünleri çevrilebilecek kadar tutunmalı ve kolay ayrılmalıdır. Peynirli içlerde peynir erirken hamurun merkezinde çiğ tabaka kalmadığını kontrol edin.

Karışımı bekletmeden pişirmek kabartma tozunun gücünü korur. Tava ürünlerinde her porsiyondan önce ısıyı yeniden dengeleyin.

Menemen hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın. Gerekirse küçük düzeltmeler uygulayın; temel malzeme oranlarını bir anda değiştirmeyin ve sonucu not edin.

Pişen kahvaltılığı tamamen soğuttuktan sonra kapalı kapta buzdolabına alın. Servis öncesinde tavada veya düşük ısıli fırında kısa süre ısıtın; uzun ısıtma yumurtalı ve peynirli içlerin kurummasına neden olabilir.

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