

Klasik Menemen

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

3 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 6/10

Ege kahvaltılarında domates, biber ve yumurtayla tavada pişen sulu ve sıcak klasığı.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 4 adet Domates
- 3 adet Yeşil biber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Başlangıçta kuru ve yaş malzemeleri ayrı tutun, karıştırma aşamasında temiz ilerlesin.
- Biberleri zeytinyağında 1 dakika kavurun.
- Domatesleri ekleyip 8 dakika pişirin.
- Yumurtaları ekleyip 3 dakika karıştırarak pişirin.
- Tamamlanınca 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Domates suyunu çekmeden yumurtayı ekleyin; menemen kuru kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze ekmekle tavadan servis edin.

Alerjenler

Yumurta