

Menemen

Toplam 15 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 6/10

Domates, biber ve yumurtanın bulunduğu pratik ve lezzetli Türk kahvaltısı.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 2 adet Domates
- 2 adet Sivri biber
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Yapılışı

1. Menemen için tava, kase ve ölçüleri hazırlayın, pişirme başlayınca itim bozulmasını.
2. Domatesleri ve biberleri küçük küçük doğrayın.
3. Tavadaki tereyağını eritin, biberleri kavurun.
4. Domatesleri ekleyin, suyunu çekene kadar pişirin.
5. Yumurtaları ekleyin, nazikçe karıştırın. Pişince servis edin.

PÜF NOKTASI

Domates suyunu çekince yumurtaları ekleyin; menemen sulu kalır ve kurumaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Baklava tavada, yanında çay ve beyaz peynirle kahvaltıda servis edilir.

Alerjenler

Süt

Yumurta