

Sucuklu Menemen

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

3 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açılış 7/10

Domates, biber, yumurta ve sucukla hazırlanan doyurucu kahvaltıklassiği.

Malzemeler

- 120 gr Sucuk
- 4 adet Yumurta
- 4 adet Domates
- 3 adet Yeşil biber
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 4 dilim Ekmek

Yapılış

1. Domatesleri küp doğrayın biberleri ince kesin.
2. Sucuk ve biberi tereyağında 4 dakika pişirin.
3. Domatesleri ekleyip 8 dakika suyunu hafif çekene kadar pişirin.
4. Yumurtaları ekleyip 3-4 dakika karıştırarak pişirin.
5. Taze ekmekle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Domates suyunu çekmeden yumurtaları eklemeyin; menemen sulu kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze ekmekle tavada servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta