

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

Yapılış

1. Domateslerin kabuğunu soyup küçük küp, sivri biberleri ince halka doğrayın.
2. Tereyağı tavada eritip biberleri hafif yumuşayana kadar 3-4 dakika kavurun.
3. Domatesleri ekleyin ve suyunun çoğu çekilene kadar 8-10 dakika pişirin.
4. Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip yumurtaları tavaya katarın.
5. Yumurtaları hafif karıştırdıktan sonra 3 dakika sulu kavrularak servis edin.

PÜF NOKTASI

Domates suyunu çekince yumurtaları ekleyin; menemen sulu kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Baklavada, yanında çay ve beyaz peynirle kahvaltılar için idealdir.

Alerjenler

Süt

Yumurta