

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. Sucuğu ince dilimleyin, biberleri doğrayın domatesleri rendeleyin.
2. Tereyağında sucuk ve biberleri 4 dakika çevirin.
3. Domatesi tavaya ekleyip suyunu çekene kadar 7-8 dakika pişirin.
4. Yumurtaları tavaya kırıp bir kez karıştırarak soteleşe alın.
5. Menemeni 2-3 dakika daha pişirip ekmekle servis edin.

PÜF NOKTASI

Domates suyunu çekmeden yumurtayı eklemeyin; menemen sulu kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze ekmekle tavada servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta