

Yumurtasiz Menemen

Malzemeler

3 adet orta boy domates

2 adet orta boy biber

2 adet soğan

Yarım yemek kasigi tereyagi

1 yemek kasigi sivi yag

1,5 cay kasigi salca

1 cay kasigi kirmizi toz biber

Yarim su bardagi su

Yeteri kadar tuz

Yapilisi

Domateslerin kabuklari soyulup biberler ve soğanlarla birlikte kup kup dogranir.Tavada yag eritilerek kup kup dogradigimiz biberler ve soğanlar eklenir.Arada bir karistirarak 3 dakika kadar iyice kavrulur.Sonra salca ve kirmizi biber ilave edilir.Domatesler de ilave edilerek 8 dakika kavurmaya devam edilir.Sonra tuzu ve suyu ilave edilip 5 dakika daha kaynatilir. Afiyet olsun :)