



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Menemen

Menemen



4 uova
1 cipolla secca
3 pomodori grossi
5 pepe italiane
1 tazza olio vegetale
1 cucchiaino di sale

Olio si mette nella ciotola dopo aversi riscaldato un pò si mettono le cipolle e si cucinano finchè diventano viola.

Si sbuciano i pomodori e si tagliano come la grandezza di dado.

Si tolgono i semi delle pepe e si tagliano grandezza per 1-2 cm .

Dopo aversi arrossito le cipolle si aggiungono le pepe dopo un pò si aggiungono i pomodori.

Le uova si rompono in una ciotola e si aggiunge un cucchiaino di sale poi si miscela finchè mischiano delle parti d'uova.

Le uova miscelate si aggiungono dentro del pomodoro e poi si cucinano finchè le uove arrivano come volnedo cucinato.

Dopo aversi messo sopra il peperoncino si fa servirsi caldo.

Nota: Per sbuciare facilmente i pomodori si può mettere dentro dell'acqua calda e si fa aspettarsi per un pò così si sbuciano più facile.