

VOL.2

VELKOMMEN TIL TOPRAK KJØKKEN



«UTENLANDSKE FEDRE ER IKKE SÅ OFTE PÅ KJØKKENET!»

«GUTTER KLARER SEG IKKE PÅ KJØKKENET!»

«GUTTER ER SJELDNERE MED PÅ Å LAGE MAT ENN JENTER!»

Kunsten om MENEMEN

Mine damer og herrer, velkommen til Toprak kjøkken. I forrige utgave var jeg på kjøkkenet sammen med moren min, og vi lagde Kurdisk Børek. Denne gangen tok gutter over kjøkkenet, og lagde Menemen. Det er tyrkernes versjon av eggerøre som vanligvis blir spist til frokost.

OPPSKRIFT

Ingredienser:

- En stor løk
- En grønn paprika
- To tomater
- 5 stk. egg
- En spiseskje smør
- Salt
- Svart pepper
- Chilli (For de som ønsker seg en sterk frokost)

Slik gjør du:

1. Smelt smøret i en stor panne på medium varme
2. Kutt løk og paprika i småbiter
3. Skrell tomatene med en grønnsaksskreller og deretter kutt dem også i småbiter
4. Ha løk og paprika når smøret har smeltet
5. Surr løk og paprika helt til de blir myke
6. Hell deretter tomatene og surr videre til tomatene har blitt juicy
7. Knekk eggene over pannen og hell innholdet fra egget i pannen
8. Bruk gjerne en skje for å røre egget sammen med ingrediensene.

AFIYET OLSUN :)

