**Menemen**

trostomaten
rode uien
puntpaprika’s

eieren
peterselie
peper en zout
paprikapoeder
olijfolie

**Voorbereiding**. Halveer de trostomaten en haal er de pitjes uit. Schil een puntpaprika met een dunschiller, haal er de zaadjes uit en snijd het vruchtvlees in reepjes. Hak een grote rode ui in fijne stukjes.

**Bereiding**. Bak de ui en de paprika beetgaar in wat olijfolie. Voeg de tomaatjes toe laat die zacht worden. Kruid met peper, zout en zacht paprikapoeder.

Klop twee eitjes los. Giet ze bij de groenten in het pannetje en roer alles kort om. Laat het pannetje nu op het vuur staan tot de eitjes gestold zijn.

**Op het bord**. Zoals gezegd worden de pannetjes meestal gewoon op tafel gezet. Werk af met wat gehakte peterselie en geef er Turks brood bij.