

MENEMEN

Şule: Lezzetli tariflerle herkese merhaba.

Ahmet: Herkese merhaba.

Şule: Ahmet bugün hangi yemeği yapalım?

Ahmet: Bence kahvaltılık bir şeyler yapalım.

Şule: Çok iyi düşündün. Peki, ne yapalım?
Biraz düşünelim istersen.

Ahmet: Düşünmeye gerek yok. Ben menemeni çok severim. Menemen malzemeleri var mı?

Şule: Elbette var. Ben hemen buzdolabına bir bakayım.

Ahmet: Peki menemen için ne lazım?

Şule: Malzemeleri sayayım istersen.

Ahmet: Tabii.

Şule: 6- 7 adet biber

3 adet domates, özellikle domateslerimiz sulu olsun.



Ahmet: Niçin sulu domates seçiyoruz?

Şule: Çünkü daha lezzetli oluyor.

Ahmet: Devam edelim.

Şule:

2 adet yumurta

Yarım çay bardağı sıvı yağ



1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı pul biber. Malzemeler bu kadar.

Ahmet: Menemen için gerekli malzemeler bunlar mı?

Şule: Çok az değil mi?

Ahmet: Kesinlikle çok az.

Şule: Bu çok kolay bir yemek. Menemeni herkes kolaylıkla yapabilir.

Ahmet: Ben bile yapabilir miyim?

Şule: Evet sen de yapabilirsin. Buyur, önce biberlerimizi küçük küçük doğra.

Ahmet: Ben mi doğrayacağım? Ama bu haksızlık. Ah parmağım!

Şule: Hiiih ne oldu?

Ahmet: Korkma korkma, şaka yaptım.

Şule: Böyle şaka olmaz Ahmet. Çok korktum. Neyse, ben domatesleri küçük küçük doğrayayım.

Ahmet: Biberleri doğradım! Şimdi ne yapayım?

Şule: Ocağın üstündeki tavaya biberleri koyabilirsin, senden çok şey mi istiyorum?

Ahmet: Yok canım, ben de öğreniyorum işte.

Şule: Sorun yok o zaman. Önce yağı tavaya koyalım. Sonra biberleri tavaya ilave edelim.

Ahmet: Şule! Peki, domatesleri ne zaman ilave edeceğiz?

Şule: Biberleri üç dakika kavurduktan sonra ilave edelim.

Ahmet: Hımmmm! Bekleyelim 3 dakika... Bekleyelim...

Daha çok mu bekleyeceğiz?

Şule: Daha birkaç saniye oldu Ahmet, bekle.

Ahmet: Bence üç dakika bekledik.

Şule: Sabırlı ol biraz.

Ahmet: Yakacaksın biberleri yeter!

Şule: Tamam, tamam. Şimdi sıra domateslere geldi. Domatesleri de ekleyip, karıştıralım.

Ahmet: Ben karıştırıyım mı?

Şule: Tabii. Ben de yumurtaları yıkayıp bir kâseye kırayım. Tuzu da ekleyelim, biraz çırpalım.

Ahmet: Sanırım domatesler pişti.

Şule: Evet, pişmiş. O zaman yumurtaları domatesin üzerine döküp karıştıralım ve ocağın ateşini biraz kısıalım. Menemenin kapağını kapatalım. Tavanın kapağını alabilir miyim Ahmet?

Ahmet: Kapak nerede?

Şule: Önünde Ahmet. Tezgâhın üstünde.

Ahmet: Aaaa, buyur.

Şule: Teşekkürler.

Ahmet: Rica ederim. Menemen ne zaman pişecek? Ben çok acıktım.

Şule: Çok beklemeyeceksin, sadece 5 dakika.

Ahmet: Bekleyelim bakalım.

Şule: Sanırım menemen pişti. Ocağı kapatalım.

Ahmet: Şule, hep sen benden bir şey istiyorsun, şimdi sıra bende.

Şule: Dinliyorum.

Ahmet: Menemenin kapağını ilk ben açmak istiyorum. O ilk buhar yüzüme gelsin diye çocukluğumda tencere kapaklarını hep ben açtım.

Şule: Tövbe estağfurullah. İyi, tamam al.

Ahmet: Çocukluk yılları...

Şule: Ahmet sen yaramaz mıydın?

Ahmet: Nereden anladın?

Şule: Bilmem. Öyle hissettim.

Ahmet: Evet çok şaşıracaksın ama yaramazdım. Hem de çok yaramazdım.

Şule: Hııı!

Ahmet: Sen de hep nazlı ve sakın bir çocuktun sanırım.

Şule: Evet öyleydim. Yani annem ve babam öyle söyler. Bir kere şöyle komik bir şey olmuş hatta.

Ahmet: Yaaa! Çok ilginçmiş, çok komikmiş.

Şule: Daha anlatmadım ki!

Ahmet: Yemekte anlat. Az laf, çok iş! Menemeni unuttuk.

Şule: Off, iyi tamam. Aç kapağı.

Ahmet: Hazır mısın?

Şule: Evet, hazırım.

Ahmet: Tadaaa! Ohhh çok güzel kokuyor.

Şule: Vallahi güzel kokuyor.

Ahmet: Tabii, güzel kokacak. Ben yaptım. Haydi, hemen yiyelim.

Şule: Ama bir eksiklik yok mu?

Ahmet: Yine ne var, yahu? Tuzu mu unuttuk?

Şule: Hayır, menemenin yanında ne olabilir? Bir düşün!

Ahmet: Çay mı?

Şule: Evet, çay.

Ahmet: Hemen çayı demleyelim.

Şule: Ama ben çayı çoktaaaan demledim.

Ahmet: İyi, aferin sana. O kolay zaten.

Şule: Ahmet, çayı nasıl demliyoruz? Anlatır mısın?

Ahmet: Yahu ne var? Çay işte. Onu da mı anlatayım?

Şule: Anlat sen anlat!

Ahmet: Çay demleme şekilleri çok farklı farklı tabii.

Şule: Hmmm, seç bir yöntem de anlat sen. Haydi dinliyorum. Bilmiyorsun değil mi Ahmet?

Ahmet: Kim? Ben? Ben mi bilmiyorum? Ben menemen bile yapıyorum be.

Şule: Tamam, ben anlatayım o zaman.

Demliğe üç yemek kaşığı çay koyalım.

Çayın üzerine kaynamış suyu ilave edelim.

Daha sonra çaydanlığa soğuk su koyup demliği çaydanlığın üzerine koyalım.

Çaydanlıktaki su iyice kaynasın.

En az 15 dakika çayımız demlensin.

Bu kadar.

Ahmet: (Ağzı dolu) Peki çayı ne zaman içebiliriz? Menemen de böyle çaysız olmaz ki.

Şule: Oooh! Afiyet olsun Ahmet Bey! Sen beni bekleme. Bekleme sen. Rahat rahat ye! Önce demlikteki çay dibe inecek, sonra da üste çıkacak işte. Püf noktası bu.

Ahmet: Ben dedim kolay diye. Bunu kim bilmez?

Şule bugün yine harika bir sunum yaptık. Ellerine sağlık.

Şule: Senin de ellerine sağlık Ahmet. Herkese afiyet olsun.

Ahmet: Afiyet olsun.