

Ingrediënten voor 4 personen

12 eieren \* 3-4 rijpe tomaten (in kleine stukjes) \* 2-3 groene paprika's (in reepjes) \* olie \* 1 kopje melk \* 2 theelepels suiker \* zout en peper

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Grieks

**Smaak:** Hartig

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Roerei (of Kayiana)

Afcha Dermena i Kayiana, lekker bij ontbijt of lunch.

### Vorbereiding

Doe 3 eetlepels olie in een koekepan en voed de tomaat, suiker, paprika's, zout en peper toe. Laat het 10 minuten op zacht vuur sudderen.

### Bereidingswijze

Klop in een kom 3 eieren op en doe er 2 lepels van het tomatenmengsel, 2 eetlepels melk en wat zout en peper door. Doe nu 2 eetlepels olie in een pannetje en doe hierin het eiermengsel en een kwart van het groentemengsel. Met een houten lepel goed roeren, niet droog laten worden, alleen goed bakken op een niet te warm pitje. Andere porties op dezelfde manier bereiden

### Serveertips

Warm opdienen. Lekker op geroosterd bruin brood. Eet smakelijk!