



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ISPANAKLI YUMURTA



Yarım kg. ıspanak
1 Adet kuru soğan
1 Kahve fincanı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
4 Adet yumurta

- # Ispanak iyice yıkanıp, süzöldükten sonra ince ince kıyılır.
- # Bir sahana yağ konur, ince yemeklik doğranmış soğan ve ıspanak eklenir, biraz da tuz konur.
- # Sahanın kapağı kapatılır ve kendi buharıyla hiç su koymadan orta ateşte pişirilir.
- # Ispanak pişince içinde kaşıkla yuvalar açılır. (Yumurta adedi kadar)
- # Bu yuvalara yumurtalar kırılır.
- # Yumurtaların sarılarının üzerine kırmızı pul biber serpilir.
- # Yumurtalar istenilen kıvama gelene kadar pişirilir.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Aynı şekilde pazı kullanılarak da bu yemek hazırlanabilir.