ÇEMENLİ ISPANAKLI YUMURTA

Yarım kilo ıspanak
4 adet yumurta
1 tutam tuz
1 miktar kırmızı biber
2 çorba kaşığı margarin
1 orta boy soğan
Yarım çorba kaşığı çemen

Ispanakların kökleri ayıklanıp bol su ile yıkayın..
Tencere koyarak üzerine su koymadan hafifçe haşlayın.
Haşlanmış ıspanakları tencereden alıp küçük küçük doğrayın.
Büyükçe bir tavaya sana yağı alıp eritin ve küçük doğranmış soğanı sana yağda pembeleştirin.
Ardından ıspanakları ve isteğe göre çemeni ekleyip karıştırmaya devam edin ve ıspanakları hafifçe kavurun.
Tuzunu ayarlayıp üzerinde 4 tane göz açın ve boşluklara yumurtaları kırın.
Tuz ve kırmızı biber ekledikten sonra tavanın ağzını kapatarak yumurta akları pişene dek ateşte tutun.



© lezzetler.com tarif no:103560 • adı:Çemenli Ispanaklı Yumurta • gönderen:aytop • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:53