FIRINDA ISPANAK

1 Kg. Ispanak
2 Çorba kaşığı sade yağ
5 Yumurta
Tuz
Karabiber
2 Çorba kasığı pirinç

Ispanakları iyice yıkadıktan sonra bunları kökleriyle birlikte tavada erittiğiniz yağın içine koyun ve bu yağla ıspanakları kavurun. Sonra bunu fırın tepesine düzgün bir şekilde yaydırarak koyun.
Diğer tarafta yumurtaları bir kabın içinde iyice çırpın ve az miktarda haşlayıp soğuttuğunuz pirinci çırptığınız bu yumurtalara katarak karıştırın ve bunu tepsideki ıspanağın üzerine eşit bir şekilde dökün. Üzerine tuzla karabiber de serptikten sonra tepsiyi fırına sürün ve yumurtalar pişinceye kadar tutup sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:16399 • adı:Fırında Ispanak • gönderen:rukiye • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:04