



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ İSPANAK

MALZEMELER

1,5 su bardağı pirinç
1 kg ıspanak
1 adet kuru soğan
1 ay bardağı soya yağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
1 ay kaşığı kırmızı pul biber
Yeterli miktarda tuz, karabiber
Limon

HAZIRLANIŞI

İlk olarak ıspanakları ayıklayıp doğrayın. Suda beklettikten sonra süzün. Soğanı ayıklayıp yıkayın ve kıyın. Tencereye yağı ve salçayı koyarak soğanı kavurun, ıspanakları da koyup tencerenin kapağını kapatın. Ispanak solunca pirinç, tuz, karabiber ve kaynamış su ekleyin. Suyunu çekene kadar kısık ateşte demlendirin. Eritilen tereyağını üzerinde gezdirin. İlıyınca limon suyunu da ilave ederek servis yapın. Dilerseniz sarımsaklı yoğurt ekleyebilirsiniz.

[ML® Pirinçli Ispanak için tıklayın](#)