



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ISPANAKLI YUMURTA

4 yumurta
750 gr ıspanak (haşlanıp, süzölmüş)
150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı
3 orta boy soğan (iri doğranmış)
1 ay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Haşlanıp süzölmüş ıspanağı bir kesme tahtası üstüne koyarak ince doğrayıp, bir kenara bırakınız. Tereyağı orta boy bir sahandada orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, pembeleşene kadar pişiriniz. Doğranmış ıspanağı ekleyip, 1-2 dakika daha pişirdikten sonra, suyu katıp 5 dakika, suyunu çekene kadar pişirmeye devam ediniz. Tuz ve biberi ekleyip, birkaç kez karıştırdıktan sonra bir kaşıkla sahandada, yumurtaları alacak büyüklökle 4 yuva yapınız. Yumurtaları yuvalara kırıp, 3-4 dakika pişirdikten sonra, sahanı ateşten alarak, servis ediniz.