GÜVEÇTE YUMURTALI ISPANAKLI PİLAV

500 gr ıspanak
4 tane yumurta
1 kahve fincanı yağ
1 tane soğan
2 çay bardağı pirinç
Tuz
Karabiber

Ispanaklar ayıklayıp yıkadıktan sonra küçük doğradığımız soganları ve yağı tencereye alıp kavurmaya başlayın soğanlar pembeleşince ıspanakları, pirinçleri, tuz, karabiber ilave ederek kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Güveç kaplarını yağlayıp içine ıspanaklı pirinçleri eşit paylaştırıyoruz. Ispanakların ortasını çukurlaştırıp yumurtaları kırıyoruz. Güveç kaplarını su dolu tepsiye dizip üzerini başka bir tepsiyle kapatıp180 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika pişiriyoruz sıcak servis yapıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:116547 • adı:Güveçte Yumurtalı Ispanaklı Pilav • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:04