# ISPANAKLI YUMURTA (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Doğranmış ıspanak
2-3 adet yumurta
2 adet kurutulmuş kırmızı biber
Yarım çay bardağı su
Tuz
Karabiber

Tavamızın dibini kapatacak kadar ıspanağı marul gibidoğrarız.
Tavaya zeytinyağı koyarız.
Üzerine doğradığımız ıspanağı yerleştiririz.
Ispanağın üzerine; isteğe göre 2 adet kurutulmuş kırmızı biber dilimleriz.
Ocağın altını açarız ve ıspanağın üzerine yarım çay bardağı kaynar su dökeriz.
Ispanak su ve yağ ile birlikte biraz pişirilir.
İsteğe göre ıspanağın üzerine tuz atılır.
3-4 dakika boyunca ıspanak piştikten sonra; istediğimiz kadar yumurtayı löp şekilde ıspanağın üzerine kırarız.
Yumurtalar kırıldıktan sonra tavanın üzeri kapatılır, kısık ateşte yumurtaların pişmesi beklenir.
Yumurtalar da piştikten sonra ateş kapatılır. Yumurtaların üzerine karabiber serpilir ve afiyetle yenir.

© lezzetler.com tarif no:119954 • adı:Ispanaklı Yumurta (Çeşme İzmir) • gönderen:yanlışnumara • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:35