



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI YUMURTA (OSMANLI RAMAZAN)

TC Kültür Bakanlığı

Taze ıspanağın yaprakları marul gibi doğranıldıkta bir tencerede haşlanır. Ve suyu süzöldökte defa tencereye konularak ateşe oturtulur. Fuzöli suyunu da çekerken yarım kıyyeye iki itibariyle soğan da katılarak tencere bir müddet de ateşte terk edilir.

Tamamıyla suyunu çektikte soğanlar da o meyanda yumuşamış bulunacağından miktar-ı kâfi tuz ve iki kaşık sade yağ ile orta halli kavrulur. Ve bir sahana veya yumurta tavasına mezkûr yeşillik boşaltılır.

Akdemce kavrulmuş ve hazırlanmış kıyma da ısıtılarak kaç yumurta kırılacaksa miktara göre yeşillik göz göz ayrıldıkta beher göze bir dolgunca kaşık kıyma konulur. Kıyma kenar cihetlerine kaşık ile açtıktta beher göze fındıktan büyücek sade bırakılarak bu defa da tava köze oturtulur.

Konulan sade eriyip sade kokusu gidecek kadar alet tahkik bir zaman sonra o vechile hazırlanan gözlere birer yumurta kırılır. Defâ tuz ve lazım gelen baharat da serpilerek beyazı kabarmak kadar sarısı da yarıca pişdikte tava da ateşten indirilir.

Şöylece tedarik olunarak soğumaksızın tenavöl olmakla güzel ve hoş bir taam olur, ıspanak bulunmadığı takdirde pazı, gelincik ve pancar yaprağı semizotu, bunlarla da maksat hasıl olur. Tazeden de maksat körpe olması şart ve şu Şikk-ı sânde ta dâd edilen nebatça bu körpelikte âdeta meşrûttur.