



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ISPANAKLI YUMURTA

12 adet yumurta

ISPANAK İÇİ:

120 gram sadeyağ ya da margarin (6 çorba kaşığı)

1200 gram ıspanak

2 kahve kaşığı karabiber

250 gram soğan (3 orta baş)

Tuz

Malzemesi ile ıspanak kavurması yapmalıdır.

Sonra, ıspanakları tencereden alarak, bir sahanın içine düzgün bir şekilde yaymalı, sonra da sahanın içindeki ıspanakları çatalla eşerek birer kahve fincanı çapında 12 adet yuvarlak vücuda getirmeli sonra da bu yuvarlakların içlerine yumurtaları kırmalı ve üstlerine 2 tatlı kaşığı tuz serptikten sonra, sahanın kapağını kapatmak suretiyle yumurtaları ortadan daha az kuvvetli ateşte 3 - 4 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

---