



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI YUMURTALI NOHUT

2 su bardağı nohut
300 gr ıspanak
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
1 çay kaşığı tuz karabiber
1 çay kaşığı pulbiber

Ispanakları yıkayıp doğrayın. Nohutları haşlayıp suyunu süzün. Ispanakları yıkayıp suyunu süzün. Soğanı küp doğrayıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Ispanakları ilave edip kavurmaya devam edin. Suyunu çekince haşlanmış nohutları ekleyip kısık ateşte 10 dakika pişirin. Tuz, karabiber ve kırmızı pul biber ile tatlandırın. Ispanak üzerinde iki çukur oluşturup çukurlara yumurtaları kırın. Yumurtalar pişince ocaktan alıp sıcak servis yapın.