ZEYTİNYAĞLI ISPANAK

½ kilo ıspanak
1 kuru soğan
3 kaşık pirinç
Zeytinyağı
Tuz

Ispanakları bol suda birkaç kez yıkadıktan sonra irice doğrayın. Kuru soğanı yemeklik doğrayın, pirinci yıkayın. Kuru soğanı yağda kavurduktan sonra üzerine ıspanakları ilave ederek, tencerenin kapağını kapatın. Ispanaklar sönüp azalınca bir iki dakika da ıspanakları kavurun. Ispanakların üzerine yıkadığınız pirinci ilave edin. Yemeğin tuzunu ve suyunu(ılık) koyduktan sonra pişmeye bırakın. Yemek kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kısıp pirinçler pişene kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:70461 • adı:Zeytinyağlı Ispanak • gönderen:merve x • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:08