



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ İSPANAK KAVURMASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kg İspanak
2 baş kuru soğan
2 -3 yemek kaşığı yağ
1 tatlı erik ekşisi
1 yemek kaşığı domates salçası
3 yumurta
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

İspanakları ayıklayın, yıkayın sonra doğrayın. Küp şeklinde doğranmış soğanları, yağ ile birlikte pembeleştirin. Üzerine doğranmış İspanakları ilave edin. Ayrı bir kaptaki salça, erik ekşisi ve tuzu, bir çay bardağı su ile ezin. İspanakların üzerine dökün. Suyunu çekinceye kadar pişirin. Yumurtaları ayrı bir kaptaki çırpın. Ardından, pişmiş İspanakların üzerine dökün. Karabiber, pul biber serpip hafif karıştırarak ateşi kısıp kapağı kapatın. 2-3 dakika pişirdikten sonra ateşten alın, kapağı kapalı olarak dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: İsteğe bağlı olarak yumurta miktarını artırabilirsiniz.

