



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKŞİLİ (VAN)

Hasan Umut Kuru

Parça et kemikli  
250 gr ıspanak  
1 adet büyük boy soğan  
Salça (karışık)  
Pul biber  
Yumurta (kişi başına 1 adet)  
100 gr ekşili pestil  
Tuz  
3 yemek kaşığı sıvıyağ

Et, düdüklü tencerede bir miktar suyla 10 dakika pişirilir.  
Ayrı bir tencereye sıvıyağ konur, soğanı rende yapılır, kavrulur.  
Daha sonra eti içine konur, kavurmaya devam edilir.  
Salça ve pul biber koyulur, ıspanak minik minik doğranır, kavurmaya devam edilir.  
Diğer tenceredeki et suyu bu karışıma ilave edilir.  
Bir miktar tuz eklenir, malzemelerin üstünü kapatacak kadar su ilave edilir.  
Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra ekşi pestili minik minik tencereye doğranır.  
10 dakika kısık ateşte kaynatılır, üzerine yumurta kırılır ancak karıştırılmamalıdır.  
Tencerenin kapağı kapalı olacak şekilde 10 dakika kısık ateşte pişirilir.  
Servis edilirken tabağa, bir parça et, sebze ve yumurta olacak şekilde konulmalıdır.