



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EŞGİLİ (VAN)

500 gr et kavurması
3 yemek kaşığı tereyağı
4 bas soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
1 kg ıspanak
2 yemek kaşığı ekşi siyah erik pestili
½ yemek kaşığı dövülmüş toz kişniş
8 adet yumurta
Tuz

Bir tencereye yağ ve et kavurması konulup ince piyazlık doğranmış soğanlar ilave edilir ve soğanlar iyice sararınca kadar kavrulur.

Tencereye salça da ilave edilerek 2-3 dakika kadar pişirmeye devam edilir.

Üzerine 6-7 su bardağı su eklendikten sonra bir taşım daha kaynatılır.

Öte yandan irice kıyılıp yıkanan ıspanaklar; tuz, toz kişniş ve ekşi siyah erik pestili kaynayan suya eklenir ve 15 dakika daha pişirilir.

Tencerenin kapağı açılır, menemenden biraz daha suluca kıvamdaki yemeğin üzerine kişi sayışma göre yumurtalar tek tek kırılır ve kapağı yine kapatılarak 7-8 dakika daha pişirilip ocak söndürülür.

Sıcak sıcak servise sunulur
