



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA YUMURTALI İSPANAK

### MALZEMELER

500 gr İspanak

4 Adet Yumurta

1 Adet Sogan

200 gr Pastırma veya 1 Çorba Kasığı Çemen

250 gr Kıyma

1/2 Su Bardağı Kasar Peyniri Rendesi

1/2 Su Bardağı Sivi Yağ

### YAPILIŞ TARİFİ

İspanakları ayıklayıp yıkayalım ve süzelim. İspanakları hiç su ilave etmeden tencereye alıp kendi suyu ile hafifçe yumuşayana dek 3-4 dak. haslayalım. Yağı tavaya alalım. Soganları piyazlık doğrayalım ve pembelestirelim.

Kiymayı ilave edip, rengi dönünceye kadar kavuralım. Pastırmayı veya bir kasık çemeni tavaya koyalım.

İspanakları doğrayıp, onu da tavaya alalım.

Arasıra karıştırarak kavurmaya devam edelim. 3-5 dak. daha pisirelim.

Yemeği küçük bir tepsiye alalım. Kasıkla düzelteyim. Tepsideki ispanakların içine dört oyuk açıp, yumurtaları kiralım. Tuzunu, karabiberini ekleyip, firina verelim. Yumurtalar pisene dek fırında tutalım. Çıkartıp, sıcak sıcak servis yapalım. Eğer kasar ilave edecek olursanız, firina vermeden önce yumurtaların üzerine serpistirebilirsiniz.

Aşçının Önerisi: Sadece çemen ve 250 gr kıyma kullanarak da yapabilirsiniz. Ancak kıyma kullanmazsanız da yemeğe gerçekten güzel bir lezzet veren içindeki pastırma ya da çemendir. Bunu ihmal etmeyin.

İspanak sevmeyen çocuklarınız bu yemeği yedikten sonra ispanağı zevkle yiyecekler. Ayrıca bu yemeği fırın yerine tencerede de pisirmeniz de mümkün



Fotoğraf "Yüksel Gürbüz" tarafından gönderildi. 03.06.2015