GÜVEÇTE ISPANAKLI YUMURTA

Malzemesi
1 kahve fincanı rafine çiçek yağı, ya da 2 çorba kaşığı margarin
500 gr ıspanak
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
4 yumurta
4 çorba kaşığı süt

Tek porsiyonluk dört porselen kap, ya da sırlı toprak güvecin içini rafine çiçek yağı veya margarinle yağlayın. Ispanağı bol suyla yıkayıp süzdükten sonra, tuzunu ve biberini ilave ederek kendi suyuyla (bir başka deyişle hemen hiç su katmadan) pişirin.
Ispanaklar soğuyunca bir tahta üzerine alıp ince kıyın. Bu ıspanağı eşit dört parçaya bölüp yağlanmış kapların içine yerleştirin. Ortalarını çukurlaştırıp birer yumurta kırın. Yumurtaların üzerlerine bjrer kaşık süt dökün. Kapları içi kaynar su dolu bir tepsiye yerleştirin. Üzerlerini de ikinci bir tepsiyle örtün. Kızgın fırına sürüp 10-12 dakika pişirin. Tepsileri fırından çıkarıp, güveçte ıspanaklı yumurtayı kendi kaplarında hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24107 • adı:Güveçte Ispanaklı Yumurta • gönderen:pür-i pak • indirme tarihi:01.05.2024 - 17:50