



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE YUMURTALI İSPANAKLI PİLAV

500 gr ıspanak  
4 tane yumurta  
1 kahve fincanı yağ  
1 tane soğan  
2 ay bardağı pirinç  
Tuz  
Karabiber

İspanaklar ayıklayıp yıkadıktan sonra küçük doğradığımız soğanları ve yağı tencereye alıp kavurmaya başlayın soğanlar pembeleşince ıspanakları, pirinçleri, tuz, karabiber ilave ederek kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Güveç kaplarını yağlayıp içine ıspanaklı pirinçleri eşit paylaşıyoruz. İspanakların ortasını ukurlaştırıp yumurtaları kırıyoruz. Güveç kaplarını su dolu tepsiye dizip üzerini başka bir tepsiyle kapatıp 180 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika pişiriyoruz sıcak servis yapıyoruz.

