



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAK KUŞHANE MUSAKKASI

1 kg ıspanak
300 gr kıyma
1 orba kaşığı salça
3-4 adet sođan
1 ay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 adet limon
Tuz
Karabiber

İspanağın sapları ve kökleri doğranıp, bol suda yıkanır. Sođanlar doğranır.

Tencereye sıvıyağ, doğranmış soğan ve kıyma konup kavrulur. Sala, tuz ve ? karabiber ilave edilip ateşten alınır.

Kuřhanenin dibine 1 cm eninde doğranmış ıspanak yerleştirilir. İspanakların zerine bir miktar kıymalı iten serpilir. Bunun zerine tekrar ıspanak yerleştirilip tekrar kıymalı i yerleştirilir. Tuz ekilip su ilave edilip ateşe konur. Kısık ateşe pişirilir.

Bir kaptay yumurta ile limon suyu çatalla iyice çırpılıp terbiye yapılıp ıspanağın üzerine gezdirilirse çok lezzetli olur.