



ISPANAKLI KAYGANA

500 gr. ıspanak
4 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
1 patates
1 su bardağı un
1 demet maydanoz
Kızartma için yağ

Ispanakların sağ kısımları temizlendikten sonra ince doğranıp, yıkanır. Süzgeçten süzdürülür. Bir tepside ıspanak tuzla ovulur. Suyunu hafif sıktırdıktan sonra büyükçe bir kaba alınır. Patates soyulup, rendelendikten sonra ıspanağın içine ilave edilir. 4 yumurta un, kıyılmış maydanozlar ve baharatlar ilave edildikten sonra büyükçe bir tahta kaşıkla, eze eze karıştırılır. Taaya sıvı yağ konarak kızdırılır. Kaşıkla dökülerek kaygana gibi pişirilir.

