



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI MEDRESE YUMURTASI

100 gr kıyma
1 demet ıspanak
1 adet kuru soğan
4 adet yumurta
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı tuz
Kırmızı pul biber

Soğan çok ince kıyılır, tavaya atılır, tereyağı ve kıyma eklenir. 10 dakika kadar kavurduktan sonra ince doğranmış ıspanak ve tuz ilave edilir. Hızlı ateşte 10 dakika daha çevrilir. İspanağın arasına 4 adet oyuk açılır. Buralara yumurtalar kırılır. Üzerlerine az kırmızı pul biber bırakılır. Kapak kapatılır. Arzu edilen kıvamda pişirilir.