



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISPANAKLI MIKLAMA (ÇORUM)

### Malzemeler

750 gr ıspanak  
5 adet yumurta  
2 adet orta boy kuru soğan  
varsa 150 gr pastırma  
25-30 gr tereyağı  
1 ay kaşığı tuz, karabiber

### Hazırlanışı

İspanakları ayıklayıp yıkayın. Süzdürerek ince ince doğrayın, soğanı yemeklik incecik doğrayın. Çemenlerini ayıkladıktan sonra pastırmaları küçük kareler biçiminde doğrayın. Yağı tavada eritin. Yağ kızınca soğanları içine biraz yumuşayınca kadar kavurun. Pastırmaları katıp 3 dakika soğanlarla birlikte kızartın. Kavrulmuş soğan ve pastırmalara ıspanağı ekleyin. Kapağını kapatıp ıspanakları suyunu verinceye kadar orta ateşte pişirin. Kapağı kaldırıp tuzu ve karabiberleri serpin. Suyunu çekinceye kadar yaklaşık 3-4 dakika kavurun. İspanağın ortasında kaşığın tersi ile 5 yuva açın. Bu yuvalara yumurtaları kırın. Yumurtaları beyazı katılışp sarısı hafif sulu kıvama gelinceye kadar pişirin. Ateşden alıp sıcak servis yapın.