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 çay kaşığı tuz, karabiber

Hazırlanışı
Ispanakları 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 yumuşayıncaya 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. Ispanağın ortasında kaşığın tersi ile 5 yuva açın. Bu yuvalara yumurtaları kırın. Yumurtaları beyazı katılaşıp sarısı hafif sulu kıvama gelinceye kadar pişirin. Ateşten alıp sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:54996 • adı:ISPANAKLI MIKLAMA (Çorum) • gönderen:çatlak tava • indirme tarihi:27.04.2024 - 11:40