



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI PASTIRMALI YUMURTA

Nazmiye Demirtaş

1 kg ıspanak
150 gram pastırma
6 adet yumurta
2 adet soğan
Sıvıyağ
Karabiber

İspanaklarımızı yıkayalım ve bütün olarak bir tencerede rengi değişene kadar kavuralım. Bir kevgir yardımı ile alalım soğuk suya turalım ve doğrayalım. İspanaklarımızın fazla pişmemesine dikkat edelim Kuru soğanımızı yemeklik doğrayalım ve sıvı yağda kavurup pastırmalarımızı ilave edelim . İspanaklarımızı ekleyelim ve yavaşça karıştırarak kavuralım. Bir kaşık yardımı ile yumurtalar için yuvalar açalım ve bu yuvalara yarımşar kaşık sıvı yağ dökelim. Daha sonra her yuvaya bir yumurta gelecek şekilde yumurtalarımızı kuralım Yumurtalarımız sevdiğimiz pişme kıvamına gelince geniş, düz bir servis tabağına alalım ve sevdiklerimize ikram edelim.

