



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISPANAKLI PEYNİRLİ YUMURTA

2 adet küçük bağ ıspanak  
2 adet küçük boy soğan  
2 adet sivri biber  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
3 adet yumurta  
Ezine peyniri

İlk önce ıspanaklarımızı tencerede hiç su ilave etmeden kendi suyuyla haşlıyoruz. Daha sonra ayrı bir tavada soğan, biber ve salçaları kavuruyoruz. Ardından haşlanmış ıspanakları tahtanın üzerinde iyice kıyıyoruz. Daha sonra kavrulmuş malzemeye ilave ediyoruz ve 5 dakika daha kavurduktan sonra baharatlarını ilave edip, üzerine yumurtaları kırıyoruz ve peynir serpiştiriyoruz. Kapağı kapalı bir şekilde, 5 dakika daha piştikten sonra yemeğimiz servise hazır.