



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI YUMURTA (ANKARA)

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 kg. ispanak,
2 büyük baş kuru soğan
1/2 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
8 yumurta
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber

Yıkayıp ayıklanan ispanaklar, bol suya batırılır ve içine 1 kahve fincanı sirke dökülür. Yemeklik halinde doğranmış soğanlar bir tencerede kavrulur. İyice durulanmış ve suyu sıkılmış ispanaklar, iri iri doğranarak tencereye ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılarak suyu çekene kadar kavrulur. Yumurta sayısı kadar göz göz yer açılır, yumurtalar bu boşluklara kırılır. Tuz ve baharatlar serpilir. Kızdırılmış tereyağ, yumurtaların üzerine dökülür. Kapağı tekrar örtülüp 10-15 dk. kısık ateşte pişirilir.

