



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI YUMURTA (FRANSA)

500 gr. ıspanak (iyice yıkanmış)

60 gr. tereyağ

tuz

karabiber

8 yumurta

Önce fırınınızı 8/9 dereceye getirip, ısıtın.

Yıkanmış ıspanakları sıkarak süzdükten sonra, iri parçalar halinde doğrayın. Büyükçe bir tencerede 50 gr. tereyağı, orta ateşte, erittikten sonra, yağ kızmaya başlayınca doğranmış ıspanağı, tuzu ve biberi ilave ederek 7-8 dakika ara sıra karıştırarak pişirin. Tencereyi ateşten alın.

Ateşe dayanıldı bir kabı hafifçe yağlayıp, pişmiş ıspanakları bu kaba aktarın.

Bir kaşıkla ıspanakların içinde-8 küçük yuva açıp, kalan 10 gr. yağı küçük parçalar halinde bu yuvaların içine atın. Her bir yuvaya bir yumurta kırıp kabı fırının üst katına sürerek, 6-7 dakika, yumurtaların aklan sertleşinceye kadar pişirin.

Kabı fırından alıp, hemen servis edin.

Not: Kabı fırından almadan 2-3 dakika önce yumurtaların üzerine biraz taze krema veya kaşer peyniri rendesi serpebilirsiniz.
