



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI YUMURTA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg ıspanak
Yarım su bardağı sıvı yağ ya da zeytinyağı
1 soğan
1 yemek kasığı karışık salça
1 tatlı kasığı kırmızıbiber
4-5 yumurta
Tuz

İspanaklar iyice yıkanır ve irice doğranır. Suyu iyice sıkılarak bir tencereye alınır. Tencerenin kapagı kapatılarak haslanır. Sonra tencereden süzgece alınarak kalan suyunun akması beklenir. Baska bir tencereye yarım bardak yağ alınır üzerine bir soğan doğranır ve soğanlar pembelesinceye dek kavrulur. Sonra salça, kırmızıbiber ve tuz konur. Daha sonra, haslanmış ıspanaklar konur ve karıştırılır. Biraz da böyle kavrulduktan sonra, ıspanaklar iyice yumusayınca üzerine ara ara yumurtalar kırılır. Kapagı kapatılarak pisirilir. Yanında ayran ve kış tursuları bulundurulur.
