



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI YUMURTA

<https://www.milliyet.com.tr>

2 adet yumurta
1/4 adet orta boy soğan
100 gr. haşlanmış ıspanak
1/4 çay kaşığı tane çekilmiş karabiber
1 ay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı su

Küçük boy bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağı eritin. 1/4 adet orta boy soğanı çok ince kıyın ve renk alana kadar kavurun.

Soęanlar hafiften kaldıktan sonar üzerine 100 gram haşlanmış ıspanağı koyup soğanlarla beraber soteleyin. 1 çay kaşığı tuzu ve 1/4 çay kaşığı tane çekilmiş kara biberi ekleyin.

İspanaklar sote olduktan sonar küçük boy başka bir tavaya aktarın. 2 yemek kaşığı suyu ekleyin.

Sarılarını bozmamaya gayret ederek 2 adet yumurtayı ıspanakların üzerine kırın.

Tavanın üzerine bir kapak kapatıp yaklaşık 5-7 dakika kadar orta ateşte pişirin. Sıcak olarak servis edin.

