



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISPANAKLI YUMURTA

Tuğrul Şavkay

500 gr. ıspanak (ayıklanıp, yıkanmış)  
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)  
200 gr. tereyağı (13 çorba kaşığı)  
Tuz  
100 gr. kavrulmuş kıyma  
5 adet yumurta taze çekilmiş karabiber

İspanak yapraklarını ince ince doğrayın. Tencerede su kaynatıp ıspanakları içine atın. 3 dakika haşlayıp, süzdürerek sudan çıkarın.

İspanakları tavaya koyup, soğanları ekleyin. Kalan suyu atmaları için orta ateşte soğanlarla birlikte 5 dakika pişirin.

Tavadaki malzeme suyunu tümüyle çekince tereyağının yarısını ve tuzu katıp, ıspanakları birkaç dakika kavurun. İspanakları 5 porsiyon olarak kümelendirin. Üzerlerine birer kaşık kavrulmuş kıyma koyun. Kıymaların kenarlarına kalan tereyağını fındık büyüklüğünde parçalar halinde bölüştürün. Tereyağları eriyince üzerlerine yumurtaları kırın. Biberini serpin ve 5 dakika pişirin.

Pişen ıspanaklı yumurtaları tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.