



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI YUMURTA

3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 büyük boy soğan
3 diş sarımsak
2 demet ıspanak, orta sapı alınmış ve parçalanmış
Yarım bardak İçim Şef Krema
10 adet yumurta

Fırınınızı 200 °C'de önceden ısıtmaya başlayın.

3 çorba kaşığı zeytin yağını derin bir tavada ısıtın. Soğan ve sarımsağı ekleyip tuz ve karabiberle tatlandırın. Soğanlar yumuşayana kadar karıştırarak soteleyin. Ispanakları soğanların üzerine ekleyin, sık sık karıştırarak pişirmeye devam edin.

10 dakika kadar sonra, ıspanak yumuşadığında, İçim Şef Krema ilave edin. İçim Şef Kremayla birlikte karışım koyu bir kıvam alana kadar, kısık ateşte karıştırarak pişirmeye devam edin.

Ispanak karışımını güvecin dibine yayın. Üzerine yumurtaları teker teker kırın. Her yumurtayı tuz ve karabiberle tatlandırın.

Fırına verdiğiniz güveci yumurta sarıları tamamen pişmeden alın. Bu işlem yaklaşık 15-18 dakika kadar sürecektir.

Sıcak servis edin

