



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI YUMURTA

750 gr. ıspanak
6 yumurta
2 adet soğan
Sıvı yağ
Karabiber
Kırmızı biber
Tuz

Kızgın yağda ince doğranmış soğanı pembeleştirip tuzunu ekleyin. Ispanağı ve karabiberi soğanın üzerine ekleyip karıştırarak öldürün. Ispanağın üzerinde oyuklar açıp yumurtaları oyukların içine kırın ve kırmızıbiberini serpiştirin. Kısık ateşte yumurtaların akı beyazlayıncaya kadar pişirin.