ISPANAKLI YUMURTA

Ispanak yapraklarını temizleyin. Bir tencereye koyup, 1 dakika haşlayın; Sonra suyunu süzün. Soğuk sudan geçirin. Ispanak yapraklarını doğrayın. Tereyağını bir tavada eritin. Ve ıspanakları bu yağa ilave edin. Ispanağı kavurun. Sonra ıspanağı yağlanmış bir tencerenin içine koyun. Bir kaşık ile ıspanağın bazı yerlerinde çukurlar açın. Her çukurun içine de bir yumurta kırın.
Bütün yumurtaları kırdıktan sonra, her yumurtanın üzerine birer kaşık yoğurt dökün. Sonra ıspanaklı yumurtayı sıcak fırına koyup pişirin.
Yoğurdu yumurtaların üzerine dökmeden önce çukur bir kabın içinde iyice çırparak sulu bir krema haline getirin. Sonra kaşık kaşık yumurtaların üzerlerine dökün.
8 dakika pişirdikten sonra, yumurtaları alt kısımlarındaki ıspanak ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:42155 • adı:Ispanaklı Yumurta • gönderen:denden • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:46