ISPANAKLI YUMURTA

12 tane yumurta
1 kg ıspanak
250 gr soğan
6 çorba kaşığı tereyağı
2 kahve kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Bir tencereye kökleri ayıklanmış ıspanakla bunu örtecek kadar su konup bir taşım kaynatılır, suyu süzülür. Sonra ıspanaklar avuçla sıkılarak suları akıtılır, doğranır ve bir tabağa konur. Bir kuşane alınarak içersine tereyağı tuz, doğranmış soğan konularak S dakika kavrulur, karabiber, serpilir ve tabağa alman ıspanaklar da ilâve edilerek 15 dakika kavrulur.
Sonra yayvan bir kaba kuşanedeki ıspanaklar yayılır ve bir çatalla 12 yuvarlak açılır ve yumurtalar buralara kırılır. Biraz tuz serpildikten sonra kabın kapağını kapatarak hafif ateşe oturtmalı 4 - 5 dakika pişirmelidir.

© lezzetler.com tarif no:49021 • adı:Ispanaklı Yumurta • gönderen:yasemin&mükremin • indirme tarihi:28.03.2024 - 10:55