



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI YUMURTA

İstlenen miktar ispanağın yaprağını ayıklayıp haşladıktan sonra sıkarak süzüp havanda eziniz. Bir tencereye soğan çentip tereyağı ile kavurduktan sonra ezmeyi ilâve edip çevirerek kavurunuz. Tuz, biber, baharat ekip karıştırınız. Sonra indirip yumurta sahanına döşeyip yumurta yuvaları açınız. Bu yuvalara birer yumurta kırıp, tuz, biber ekip sahanı mangala koyunuz. Yumurtaların rengi bulanınca indirip servis yapınız.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.01.2024