ISPANAKLI YUMURTA

4 yumurta
750 gr ıspanak (haşlanıp, süzülmüş)
150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı
3 orta boy soğan (iri doğranmış)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Haşlanıp süzülmüş ıspanağı bir kesme tahtası üstüne koyarak ince doğrayıp, bir kenara bırakınız.
Tereyağı orta boy bir sahanda orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, pembeleşene kadar pişiriniz. Doğranmış ıspanağı ekleyip, 1-2 dakika daha pişirdikten sonra, suyu katıp 5 dakika, suyunu çekene kadar pişirmeye devam ediniz.
Tuz ve biberi ekleyip, birkaç kez karıştırdıktan sonra bir kaşıkla sahanda, yumurtaları alacak büyüklükle 4 yuva yapınız. Yumurtaları yuvalara kırıp, 3-4 dakika pişirdikten sonra, sahanı ateşten alarak, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70889 • adı:Ispanaklı Yumurta • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:44