



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI YUMURTA

Ümit Usta

2 adet yumurta
200 gram ıspanak
1 adet kuru soğan
50 gram margarin
Tuz
Karabiber

İspanakları ayıklayıp bol suyla birkaç defa yıkadıktan sonra, birkaç parçaya ayıralım.
Ufak bir tencereye, margarini koyup, ince ince kıydığımız kuru soğanı kavuralım.
Soğanlar biraz kavrulunca, suyunu süzdüğümüz ıspanakları ilave edip, kavurmaya devam edelim.
İspanaklar yeterince pişip de suyunu çekince, yeterince tuz ve karabiber ilave edip, yumurta sahanına alalım.
Kaşığın ucuyla ıspanakların üzerine yer açıp, yumurtaları kuralım.
Birazcık tuz serptikten sonra, ağzı kapalı olarak pişirip, sıcak olarak servis yapalım.