



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ İSPANAK SALATASI

- 1 paket Macar Salam (jülyen doğranmış)
- 750 gr ıspanak (sadece yaprakları)
- 2 adet taze soğan (iri doğranmış)
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 500 gr kestane (haşlanmış, soyulmuş, 4'e bölünmüş)
- 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1 adet yumurta (katı haşlanmış, iri doğranmış)
- 2 çorba kaşığı balsamik sirke
- Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

İspanak yapraklarını yıkayıp, süzün ve kağıt havlu ile hafifçe bastırarak kurulayın. Büyük yaprakları iri iri doğrayın. Soğanları ilave edip, harmanlayın.

Bir tatlı kaşığı zeytinyağını yağsız tavada ısıtın. Salamları karıştırarak 2-3 dak. soteleyin.

Kalan zeytinyağını yağsız tavada ısıtın. Kestane ve sarımsakları ilave edip, orta ateşte, karıştırarak 3-4 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek salamı katın. 1 dak. daha soteleyin. Tuz, karabiber serpip, karıştırın.

Kestaneli karışımın yarısını ıspanaklara katıp harmanlayın. Kalan kısmını ve yumurtayı üzerine serpererek servis yapın.

