KIYMALI ISPANAKLI YUMURTA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

150 g kıyma
1 kg ıspanak
1 sogan
2-3 yemek kasıgı yemeklik yag
1 tatlı kasıgı karısık salça
1 tatlı kasıgı kırmızıbiber
5-6 yumurta
Tuz

Ispanaklar iyice yıkandıktan sonra irice dogranır. Bir tencerede haslanır. Sonra yıkanarak süzege alınır.
Bir tencereye konan yaga 1 sogan dogranarak pembelesinceye dek kavrulur. Üzerine salça ve kırmızı biber konur. Kıyması da konarak biraz daha kavrulur.
Suyu süzülen ıspanaklar tencereye konur. Tuz atılır. Biraz da böyle kavrulduktan sonra üzerlerine ara ara yumurtalar kırılır. Üzerlerine bir kapak kapatılarak pisirilir.
Yanında ayran bulundurulmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:107085 • adı:Kıymalı Ispanaklı Yumurta (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:43