MARMARİNA

Tuğrul Şavkay

1 kg. körpe kuzu ıspanağı
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)
300gr. kıyma
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
Terbiyesi için:
3 adet yumurta
Tuz
1 adet limon (suyu)
1 çay kaşığı yenibahar

Ispanakların köklerini (yapraklarını almadan) kesin. Kökleri bir yıkama kabına koyup, toprağı gidinceye kadar bol soğuk su ile birkaç kez yıkayın. Bir süzgece çıkarın.
Tavaya tereyağını koyup, eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı katıp, kıymalar pişinceye kadar kavurmayı sürdürün. Tuzunu ve biberini katarak ateşten alın.
Ispanak köklerini tencereye koyun. Üzerlerine tavadaki kıymalı harcı boşaltın ve bir parmak aşacak kadar da kaynar su ekleyin. Tuzunu ayarlayıp, tencereyi kısık ateşe oturtun ve ıspanak köklerini yaklaşık 20 dakika pişirin.
Bu arada bir kapta yumurtaları tuz ve limon suyu ile birlikte çırparak terbiyesini hazırlayın. Hazırladığınız terbiyeyi yemeğin suyundan katıp biraz ılındırın, sonra yemeğin içine boşaltın. Yemeği karıştırıp, tencerenin kapağını kapatarak 10 dakika daha pişirin.
Pişen ıspanak köklerini bir tabağa alın, üzerine yenibahar serperek servis yapın.