



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUFFİN KABINDA PASTIRMALI VE İSPANAKLI YUMURTA

<https://cook.com.tr>

Yumurta 6 Adet
Ispanak 3 Fincan
Arpacık Soğan 2 Adet
Pastırma 24 Dilim
Zeytinyağı 1 Çorba Kaşığı
Pul Kırmızıbiber 2 Tutam
Karabiber 2 Tutam
Sofra Tuzu 2 Tutam

Arpacık soğanı ince doğrayın. Ispanakları yıkayıp doğrayın.

1 yemek kaşığı zeytinyağını tavada kızdırın. Arpacık soğanları ekleyip, pembeleşene kadar kavurun. Ispanakları ilave edip suyunu çekene kadar kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiberle baharatlandırın.

Muffin kabının gözlerini fırça yardımıyla yağlayın.

4 adet pastırma dilimi kullanarak kabın altını ve etrafını saracak şekilde dizin. Servis edeceğiniz kişi sayısı kadar göze aynı işlemi tekrarlayın.

Pastırma çanaklarının üzerine kavurduğunuz ıspanağı paylaşın.

Üstlerine birer yumurta kırın.Üzerine pul biber serpin.

Pişirme 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 5-6 dakika pişirin.

Servis Kalıplardan çıkarıp tek porsiyon şekilde servis edin.