



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUHACİR TIRŞIĞI

Nevin Halıcı

- ½ kg ispanak (kökleriyle ayıklanmış, yıkanmış, doğranmış)
- 1 yemek kaşığı sadeyağ (istenirse 2 kaşık)
- 2 soğan (yemeklik doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1,5 su bardağı su
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 limon suyu (istenirse fazla)
- 4 yumurta

Yağla soğanı kavur. Salçayı koy, çevir. Ispanakları, önceden haşlanmış nohutları, biberi, tuzu, suyu ilave et. Inmesine yakın limon suyunu ilave et, yumurtaları kır. Yumurtaların akları ve sarıları katılınca tabağa düzenle.

