



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI İSPANAK

Malzemeler:

Yarım kilogram ıspanak,
1 adet orta büyüklükte kuru soğan,
100 gram pastırma,
1 kahve fincanı sıvıyağ,
1 tatlı kaşığı tereyağı,
4 adet yumurta,
yeterince tuz,
kırmızıbiber,
karabiber.

Hazırlanışı:

Ayıklayıp yıkadığımız ıspanakları hiç su ilave etmeden, kendi bıraktığı su ile hafifçe diriliğini kaybedene dek haşlayalım. Ispanakları süzgece alıp fazla suyunu süzelim. Tavaya sıvıyağı alıp küp şeklinde doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene kadar kavuralım. Pastırmaları iri doğrayıp ekleyelim. Ispanakları da doğrayıp tavaya alalım. Tuzunu, biberini koyarak ıspanakları 5-6 dakika kadar arada bir karıştırarak kavuralım. Ispanakların üzerine 4 göz açalım. Açtığımız gözlerle yumurtaları kuralım. Yumurtaların üzerine tuzunu serpelim. Kapağını kapatıp, yumurta akları katılaşana kadar pişirelim. Bir tavada tereyağını eritip kırmızıbiber serpelim. Biberli yağı yumurtaların üzerine gezdirip yemeği ateşten alalım, ılık olarak servise sunalım.