



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PASTIRMALI İSPANAKLI YUMURTA

400 gram ıspanak yaprakları
6 dilim pastırma
4 yumurta
1 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı zeytinyağı

Öncelikle ıspanak yapraklarını çok iyi yıkayıp 3 dakika sirkeli suda bekletip süzün. Ardından ince ince kıyın. Tavaya tereyağı ve zeytinyağını döküp içine doğranmış pastırmaları ekleyip kavurup. Üzerine doğranmış ıspanakları ilave ederek 3 dakika daha kavurup yumurtaları kırın. Üzerine kapak kapatıp yumurtaların pişmesi için 3 dakika daha pişirin ve servis yapın.