



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY İŞİ İSPANAKLI YUMURTA

750 gram ıspanağın sert köklerini kestikten sonra yıkayınız. Sadece yapraklarını saplarından ayırıp atmayınız. Kevgirde süzölmeye bırakınız. Büyük bir tencereye su ve bir tatlı kaşığı tuz koyunuz, su kaynamaya başlayınca ıspanakları içine atıp 6-7 dakika pişiriniz. Sonra çıkarıp bir kevgirde süzünüz. Orta boy 2 patatesi soyup küçük parmak kalınlığında yuvarlak şekilde doğrayınız. Ufak bir kaba su koyup patatesleri içine atınız 5 dakika haş-alymız. Ufak boy 2 soğanla 2 diş sarımsak soyunuz, rendenin kalın tarafı ile rendeleyiniz. Fazla derin olmayan bir kaba 2 çorba kaşığı nebati yağ koyunuz, rendelenmiş soğan, sarımsak ve 2 çorba kaşığı orta yağlı kıymayı kaba koyunuz. Sonra kıymanın rengi dönene, soğanların rengi pembeleşinceye kadar ateşte bırakınız. Sonra bunların üzerine önceden haşladığınız ıspanaklarla yarım tatlı kaşığı tuz, yarım çay kaşığı karabiber konulup iyice karıştırılır. Patatesleri de üzerine aralıklı olarak dizip bir çay bardağı da su ilave ederek kabın kapağı örtölür, orta derece ateşte 20 dakika pişirilir. Ateşten indirilen kaptaki ıspanakların üzerine her yumurta için bir kaşığın tersi ile yuvalar açınız ve yumurtaları kırıp bu yuvaların çine akıtınız. Patates dilimlerinin üzerine kaşığın ucu ile kırmızı biber serpiniz. Kapağı kapatıp yumurtaların akları beyaz-laşmcaya kadar (5-6 dakika) ateşte bırakınız. Sonra ocaktan indirip sıcak servis yapınız.

Not: Sofrada oturanlardan bazılarının birden fazla yumurta yiyebileceği göz önünde bulundurularak yumurtalar 4 yerine 6 tane veya daha fazla kırılabilir.