SEBZELİ YUMURTA

Ergun Köknar

6 adet yumurta
1/2 kg. sebze
2 baş soğan
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Yeterince limon suyu.

Sebzeli yumurtalar içinde en aranılanı ıspanaklı ve pancar yapraklı olanıdır. Her türlü sebzeyle güzel bir yumurta yemeği yapabiliriz. Yöntem aynıdır. Önce sebze, iyice yıkanır ve ayıklanır. Bol su içinde haşlanır. Haşlanan sebze, delikli bir kepçeyle sudan alınır. Suyu süzdürülür ve beklemeye bırakılır. Ayrı bir yerde soğanlar kuşbaşı doğranır. Yayvan bir sahanda veya tavada soğanlar pembeleşince-ye kadar kavrulur. Pembeleşen soğanların içine haşlanmış sebzeler atılır. Ispanak ve pancar yaprağı gibi büyük parçalı sebzeler, küçük parçalara bölünür. Tuzu ve biberi eklenip, bir çorba kaşığı su konup, karıştırılarak kavrulur. İyice yumuşayıp sebze pişince, yumurtaların kırılacağı yuvalar, tahta kaşıkla açılır. Bu yuvaların içine yumurtalar kırılır. Yumurtaların üzerine, karabiber veya kırmızı biber serpilip kapak örtülür. Yumurta akları beyazlaşıncaya kadar pişirilir. Sarıları çok katılaşmadan ateşten alınır. Sıcak sıcak üzerine limon gezdirilerek ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:57084 • adı:Sebzeli Yumurta • gönderen:Saadet • indirme tarihi:27.04.2024 - 12:21