



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI İSPANAKLI YUMURTA

300 gram ispanak
1 adet soğan
4 adet yumurta
50 gram pastırma
Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı

Soğanları ince ince doğrayın. Bir tencerede tereyağında soğanları pişirin. Üzerine irice doğranmış ispanak yapraklarını ekleyip 4 dakika kadar pişirin. Ispanaklar yumuşayınca pastırma dilimlerini koyun, ortalarına yumurtaları kırın ve kapağını kapatarak 4 dakika daha pişirip sıcak olarak ikram edin.

