YAŞMAKLI ISPANAK

1,5 kilo ıspanak
İnce kıyılmış 4 tane orta boy soğan
Tepeleme dolu 3 çorba kaşığı margarin
Yarım su bardağı süt
Çırpılmış 4 yumurta
1 kaşık yağ
Tuz
Karabiber

Ispanağı iyice yıkadıktan sonra kaynar suda 5 dakika haşlayıp suyunu süzün, soğutun. Sonra sıkarak kalan suyu akıtın ve ince ince kıyın. 3 kaşık yağda soğanları 5 dakika kavurun. Ispanak, tuz, biber, sütü koyup 20 dakika kadar karıştırarak kavurduktan sonra bunu içi yağlanmış bir tepsiye yayın. Çırpılmış yumurtayı ıspanağın üzerine yayın, onun da üzerine kızdırılmış bir kaşıkyağ dökün. Ağır ateşte 5 dakika demlendirin.

© lezzetler.com tarif no:25313 • adı:Yaşmaklı Ispanak • gönderen:nilgunkural • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:49