



YUMURTALI İSPANAK KAVURMASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 demet ıspanak
4-5 kaşık tereyağı
3-4 adet yumurta
Tuz
Su

İspanaklar ayıklanır yıkanarak temizlenir.
İspanaklar irice doğranır.
Bir tencerede haşalanır ve ılımaya bırakılır.
İliyan ıspanaklar el yordamı ile sıkılarak suyu süzdürülür. Bir tavada tereyağı kızdırılır.
Üzerine ıspanaklar ilave edilir.
Karıştırılarak kavurma işlemine 3-4 dakika devam edilir. Üzerine yumurtalar kırılır.
Tavada, kısık ateşte 3-4 dk daha karıştırılarak pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

