



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI İSPANAK

1 kg. ıspanak
1 baş kuru soğan
Tuz
Karabiber
4-5 adet yumurta
3-4 kaşık sıvı yağ

İspanaklar güzelce yıkanıp, sirkeli suda biraz bekletildikten sonra doğranır. Küçük doğranan soğanlar yağda kavrulur. İspanaklar tencerenin ağzı kapatılmadan ve çok da eritilmeden kavrulur. Pişen ıspanağın üzerine Yumurtalar birer birer kırılır, karıştırılmaz. Yumurtalar pişince sıcak servis yapılır.
