



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI İSPANAK

1/2 kg İspanak
1 adet soğan
Tereyağı
3 adet büyük patates
Yumurta
Tuz

Patatesleri haşlayıp rendeleyin, içine biraz tereyağı ve bir yumurta kırıp karıştırın. Payreks bir kabı yağlayıp bu karışımı dibe döşeyin. Diğer yanda, yarım kilo İspanağı ayıklayıp, yıkadıktan sonra, tuzla ovun. Bir baş soğanı yağda pembeleştirin, İspanağı katıp hafifçe kavurun. Bu karışımı patatesin üzerine yayıp, 15 dakika fırında pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra , kırmak istediğiniz yumurta adedi kadar yuva açıp, kirdiğiniz yumurtaları bu yuvalara yerleştirin. 3-4 t dakika daha fırınlayıp, sıcak olarak servis yapın.