



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI İSPANAK

½ kilo İspanak
1 kuru soğan
3 yumurta
Zeytinyağı
Tuz
Pulbiber

İspanakları bol suda yıkadıktan sonra çok iri olmayacak şekilde doğrayın. Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Yayvan bir tencerede soğanları sıvıyağ ile kavurun. Soğanlar hafif pembeleşince üzerine İspanakları ilave edin. İspanaklar sönüp azalınca, tuzunu ekleyin. İspanakları suyunu çekinceye kadar karıştırarak kavurun. İspanakların üzerine kaşıkla boşluklar açın, açılan boşluklara yumurtaları kırın. Yumurtaların üzerine bir fiske tuz serpin. Tencerenin kapağını kapatın ve yumurtaları istediğiniz kıvamda pişirin. Servis yaparken üzerine pul biber serpin.