



YUMUTALI ISPIT (BARTIN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Yarım kg ıspıt
3-4 adet kuru soğan
3-4 adet yumurta
4-5 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz
Pulbiber
Karabiber

İspitler yıkanıp, haşlanır ve süzülür. İnce ince doğranan kuru soğanlar sıvıyağında kavrulur. Pul biberi eklenir. Birkaç dakika daha kavrulduktan sonra haşlanan ıspıtlar ilave edilir. 5 dakika daha kavrulur. Üzerine yumurta kırılır. Tuzu ve karabiberi ilave edilir ve tekrar pişmeye bırakılır. Piştikten sonra servis edilir.

