



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUMURTALI İSPUT (BARTIN)

1 kg. isbut
100 gr. margarin
3-4 adet yumurta
2 baş soğan
50 gr. kıyma veya pastırma
yeterince tuz ve karabiber

Isbutlar iyice yıkanır, atık kısımları kesilip ayıklandıktan sonra 2 cm. uzunluğunda olabilecek şekilde doğranır. Tencereye konulan isbutların üzerini örtecek kadar su konularak ateşte pişirilir. Haşlana isbutlar ılıyınca avuç içinde sıkılarak başka bir kaba alınır. Ayrı bir tencerede de yağ eritilerek önce doğranan soğanlar kızarıncaya kadar birlikte kavrulur. Bu kez diğer kaptaki isbutlar soğan veya kıyma tenceresine konularak birkaç dakika daha kavrulduktan sonra içine yumurtalar kırılıp yeterince tuz ve karabiber ilave edilerek karıştırılır. Yumurtalar pişince yemek ateşten indirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

[ML® Pumpum Çorbası için tıklayın](#)
