ISPANAKLI YUMURTA

Malzemeler ; 4-5 kişi için

5 adet Yumurta

½ Kg Ispanak

2 büyükçe Kuru Soğan

1 yemek kaşığı Salça (isteğe bağlı)

3 yemek kaşığı Yağ

1 su bardağı Su

Tuz, Kırmızı Biber

Yapılışı:

Ispanağı güzelçe yıkadıktan sonra, köklerinden keserek, üstünü kaplayacak suyla 20 dakika kadar haşlayınız. Suyunu sıkıp, ince ince doğrayın.

Bir tavaya, 3 kaşık yağ ve çentilmiş iki soğanı koyun. Hafifçe pembeleşince ye kadar kavurup, salçayı ilave edin (isteğe bağlı). Salçayı 5 dakika kadar öldürün. Ispanağı üzerine ilave edip, 15 dakika kadar daha kavurun. Tuz, biber ve su ilave edip, 5 dakika kaynatın.

Yumurtaların kırılacakları yeri bir kaşıkla açıp, yumurtaları kırın. Tavanın kapağını kapatın. Pişmeye bırakın. Yumurtaların üzerlerini beyaz bir tabaka sarınca, fazla katı olmaması için hemen ocaktan alıp, servis yapınız.

Afiyet olsun......