ZEYTİNYAĞLI ISPANAK SALATASI

Malzemeler ; 4 kişi için

1/2 demet ıspanak,

1 yemek kaşığı pirinç,

1 tane kuru soğan,

3-4 yemek kaşığı zeytinyağı,

Yoğurt,

Sarımsak,

1 kesme şeker

tuz ve pul biber

Yapılışı:

Ispanakları ayıklayıp güzelce yıkayın ya da donmuş ıspanak kullanabilirsiniz.

Tencereye 3 kaşık zeytinyağı ve piyaz doğranmış soğanı koyup hafifçe kavurun. Doğradığınız ıspanakları ve bir kaşık yıkanmış pirinci ilave edin. Biraz tuz ve bir kesme şeker ekleyin.

Hiç su koymadan kısık ateşte pişmeye bırakın. Ispanak kendi suyunu salıp, tekrar çektikten sonra ateşten alıp, servis tabağına yayın.

Ilındıktan sonra sarmısaklı yoğurtla karıştırın.Üzerini bir kaşık zeytinyağı ve pul biber ile süsleyin.

Servis yaparken üzerine isteğe bağlı olarak başka baharatları da ekleyebilirsiniz.

Afiyet olsun......