

Cevizli Ispanak Borani

Malzemeler

2 demet ispanak
1 adet kuru sogan
1 cay bardagi zeytinyagi
2 tatli kasigi un
1 tatli kasigi tuz, tozseker
1 cay kasigi karabiber, pul biber
1 demet taze sogan
Ayrice;
4 su bardagi sarimsakli yogurt
2 adet haslanmis kati yumurta
1 su bardagi ince cekilmis ceviz ici

Yapilisi

Ispanagi ayiklayip iyice yikayin. Incecik dograyip suzun.

o Incecik dogradiginiz sogani ve zeytinyagini genis bir tencereye koyup orta isili atesin uzerine oturtun. Surekli karistirarak 2 dakika kadar kavurun. Unu katip 2 dakika daha kavurduktan sonra ocagin altini iyice acin ve ispanagi ekleyin.

o Ispanagi yuksek isili ateste, karistirarak 5 dakika kavurun. Tuz, seker ve biberleri ilave edip kavurmaya devam edin. Incecik dogranmis taze sogani ekleyip 10 dakika daha pisirdikten sonra ocaktan alin.

o Iyice yumusayan ispanagin ilik hale gelmesini bekleyin ve sarimsakli yogurtla karistirip genis bir servis tabagina yayın.

o Uzerine kati pismis yumurtalari rendeleyip ceviz ici serpistirin ve servise sunun.