

Domates Canaginda Ispanakli Yumurta

Malzemeler

4 adet buyuk boy domates
300 gr ispanak
1 adet kuru sogan
2 yemek kasigi siviyağ
1 tatli kasigi kirmizi pul biber
1 tatli kasigi karabiber
tuz
150 gr peynir (Ben eski kasar kullandim)
4 adet yumurta

Yapilisi

Once yagda yemeklik dogranmis sogani kavuruyoruz. Icine temizlenmis ve dogranmis ispanaklari ekleyip, iyice sonmelerini bekliyoruz. Bu sirada zaten ispanaklar suyunu birakmis oluyor. Orta ateste ispanak suyunu cekene kadar pisiriyoruz. Suyunu cektikten sonra tuzu ve baharatlari koyuyoruz. Atesten alip, minik dogranmis peynirleri ekliyoruz. Ispanakli harcimiz biraz sogurken domateslerin iclerini oyuyoruz. Ispanakli harcla domateslerin icini doldurup tencereye aliyoruz ve cok az su ekleyerek 15 dakika kisik ateste, kapagi kapali pisiriyoruz. Yumurtaya sira geldiginde iki yontem var dilerseniz ayni tencerede, her birine bir yumurta kirip kapagi kapali kisik ateste pisirebilirsiniz. Dilerseniz firin kabina alip (ben kucuk guvece koydum) yumurtayi kirip 220 derecede yumurta pisene kadar firinlayabilirsiniz. Ben tencereden sonra firinda devam ettim. Nedense bana firinlamis yemekler daha lezzetli geliyor. Yumurtasiz olarak kucuk domateslerle misafirlerinize meze olarakta sunabilirsiniz.