

Eskili

Malzemeler

1.5 kg kusbasi et
700 gram ispanak
2 soğan
50 gram tereyagi
1 çay bardağı siviyağ
1 corba kaşığı biber salçası
2 corba kaşığı domates salçası
5 yumurta
Bir avuç içi kadar erik pestili
Tuz, karabiber, yenibahar

Yapılışı

Kusbasi etler duduklu tencerede 20 dakika haslanir. Tencerede tereyagi ve siviyağ ile yemeklik doğranmış soğan sararana kadar kavrulur. Domates ve biber salçası eklenip kokuları çıkana kadar kavrulur. Yikanip doğranmış ispanak, haslanmış et ve baharatlar eklenir, pismeye bırakılır. Diğer tarafta erik pestili su ile kaynatılır. Yemegin pismesine yakın 3 corba kaşığı erik pestili suyundan eklenir. 10-15 dakika pisirilir. Uzerine kisi sayısı kadar yumurta kırılır ve pisirilir.