

Ispanak Basi

Malzemeler

2 kg ispanak koku
1 su bardagi mercimek
1 su bardagi nohut
1 adet turunc
3 adet sogan
2 dis sarimsak
1 yemek kasigi biber salcasi

Yapilisi

Ispanak kokleri ve 3 adet sogan dogranir. Dogranan soganlar sivi yagda kavrulur. Pembelesen soganlara 2 dis kucuk kucuk kiyilmis sarimsak ve 1 yemek kasigi biber salcasi eklenir. kokusu cikana kadar kavrulan salcali sogana; hafif diri kalacak sekilde haslanmis yesil mercimek, nohut ve dogranan ispanak kokleri katilir. Arzuya gore tuz atilip, malzemelerin uzerine cikmayacak kadar soguk su dokulur ve yemek pismeye birakilir. Ocaktan alınmasina yakin 1 adet turunc veya portakal suyu dokulur. Ispanak Basi servise hazirdir.