

Ispanak Yemegi

Malzemeler

1 Kilo Ispanak
1 yemek kasigi salca
Yeteri kadar tuz
Kara biber
1 buyuk bas sogan
Yarim cay bardagi pirinc
1 cay bardagi sivi yag
Yarim yemek kasigi margarin
2 su bardagi su

Yapilisi

Ilk olarak ispanagi temizce yıkayıp saplarını ayırın. Ardından tencereyi ocaga alın margarin ile sivi yağı koyup yemeklik doğradığımız soğanları içine ilave edin. Soğanlar pembeleştikten sonra içine ispanagi ekleyin ve 5 dakika kadar ispanakları kızarttıktan sonra tencereye salcayı ilave edin. Salcanın rengi iyice koyulasana kadar pisirin. Daha sonra da içine tuz ve karabiber atıp, pirinci ilave edin. 2 su bardağı suyu da tencereye ilave edip suyu çekilene kadar pisirin. Servise hazır. Afiyet olsun