

Ispanakli Nohut Yemegi

Malzemeler

zeytinyagi

ince dogranmis 1 dis sarimsak,

1 kutu konserve veya haslanmis nohut

300 gr ispanak

1/2 su bardagi su

1 tatli kasigi kirmizi biber

yarim cay kasigi kimyon

1 corba kasigi elma sirke

1 yumurta

Yapilisi

Orta buyuklukte bir tavada ,zeytin yagini isitin ve daha sonra 1 dakika kadar sarimsaklari sote yapin ve ardindan dogranmis ispanaklari ekleyin ekleyin ve pisirin. ispanaklar solana kadar pisirme islemine devam edin.Nohut ve suyu ekleyin ve kaynamaya birakin.Kirmizi biber ve kimyonu ekleyin .karistirdiktan sonra yemegimizin ustune yumurtayi kirin ve pismeye birakin.Yumurta istediginiz kivami alinca altini kapatın ve uzerine tuz ve karabiber ekin. afiyet olsun..