

## Ispanakli Yumurta

### Malzemeler

1/2 kg ispanak

4-5 adet yumurta

4 yemek kasigi sivi yag

1 adet orta boy sogan

tuz ve karabiber

Istenirse 1 cay kasigi pul biber

### Yapilisi

Ispanaklar iyice yikandiktan sonra sularinin suzulmesi icin suzgecte bir sure bekletilir.(Ispanak piserken kendi suyunu da birakacagindan,icinde yikama suyu kalmamalidir.)

Orta boy sogan yemeklik kucuk kucuk dogranir.

Sivi yag ile birlikte hafif sotelenir.

Ispanaklar azar azar eklenir.

Tencereye konanlar sondukce yeni ispanaklar eklenir.

Tuzu da bu asamada konmalidir.

Birkac dakika kavurma isleminden sonra ,yumurtalar goz goz kirilir.

Ustu kapali bir sekilde pisirilir.

Yumurta sarilari sertlesince ocaktan alinir.

Uzerine karabiber ve pul biber serpistirilir.

Sicak servis yapilir.