



KIRAZ'IN
MUTFAđI



Ispanak Yemeđi



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g ıspanak (temizlenmiş)
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı pirinç (opsiyonel)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı sıcak su

Servis Önerisi:

Yoğurtla servis edin. Yanına limon dilimi eklemek lezzeti yükseltir.

Yapılışı:

1. Soğanı kavurma:

- Zeytinyağında soğanı 4-5 dakika yumuşatın.

2. Ispanağı piştirme:

- Ispanağı ekleyin, hacmi sönene kadar karıştırın.
- (Opsiyonel) Pirinci ekleyin, tuz ve baharatları ekleyin.
- Sıcak suyu ilave edip 20-25 dakika pişirin.

>> **İpucu:** Ispanak çok su bırakır; suyu az ekleyip kıvama göre artırmanız daha iyi sonuç verir.