

Yumurtalı Ispanak Kavurması

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2-3 Kişilik

Malzemeler:

- 500 g ıspanak (ayıklanmış ve doğranmış)
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet yumurta
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Soğanı Soteleme:

- Tavaya zeytinyağını alın. Küp doğranmış soğanı ekleyin ve pembeleşene kadar kavurun.

2. Ispanakları Ekleyin:

- Doğranmış ıspanakları ekleyin. Suyunu salıp çekene kadar kavurun. Baharatlarla tatlandırın.

3. Yumurtaları Kırma:

- Ispanakların ortasında küçük boşluklar açarak yumurtaları kırın. Sarılarını dağıtmadan pişirebilir ya da karıştırarak kavurabilirsiniz.

4. Servis:

- Yumurtalar istediğiniz kıvamda piştiğinde ocaktan alın. Sıcak olarak, tercihen ekmekle servis edin.

>> İpucu: Ispanakları haşlamadan direkt kavurarak hem vitamin değerini koruyabilir hem de lezzetini artırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı