



## İstavrit Dolması

### İstavrit Dolması



1,5 kq iri istavrit  
1 Dəstə ispanaq  
1 Ədəd orta boy quru soğan  
5 Çorba qaşığı zeytunyağı  
1 Ədəd yumurta  
2 Dilim bayat çörək içi  
1 Ədəd limon qabığı rəndəsi  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
1 şiriniyyat qaşığı qara biber

- # İstavritler təmizlənər, yuyunar, süzgəcə çıxarırlar. İspanaqlar təmizlənər, yuyunar.
- # Tavaya 3 çorba qaşığı zeytunyağı qoyular. Orta atəşdə istiləniñcə incə qiyılmış soğan atılar.
- # Soğan çəhrayılaşınca incə qiyılmış, ciy ispanaq atılar. Solana qədər qovrular. Duz və qara biber əlavə olunur.
- # İspanaqlı qarışq soyuyunca üzərinə çırpılmış yumurta, rəndə limon və parçalanmış çörək içi qatılar, qarışdırılar.
- # İstavritlerin içində qədər ispanaqlı iç qoyular. İki yüzünə qalan zeytunyağı sürtürlər. Yağlanılmış nimçəyə düzülər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər. İstavritler qızarana qədər bişirilər.
- # Limon və cəfəri yoldaşlığında xidmətə təqdim edilər.

Not: İspanağın ehtiva etdiyi mineral və vitaminlərin sudaitməməsi üçün, qaynadılaraq istifadə edilməsi tövsiyə edilməz.