



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

İspanaqlı Yumurta

İspanaklı Yumurta



Yarım kg. ispanaq
1 Ədəd baş soğan
1 Qəhvə fincanı duru yağ
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər
4 Ədəd yumurta

- # İspanak yaxşıca yıxanib, süzüləndən sonra ince ince qıyılır.
- # Bir fincan yağ qoyulur, ince doğranmış soğan və ispanak əlavə olunur, bir az da duz qoyulur.
- # Sahanın qapağı örtülür və öz buxarıyla heş su qoymadan orta atəşdə bişirilir.
- # İspanak bişincə içində qaşığıla yuvalar açılır.(Yumurta ədədi qədər)
- # Bu yuvalara yumuralar qırılır.
- # Yumurtaların sarıların üzərinə qırmızı pul bibər səpilir.
- # Yumurtalar istənilən qıvama gələncə qədər bişirilir.
- # İsti olaraq servis edilir.

Not: Eyni şəkildə pazı istifadə eləyərkəndə bu yemək hazırlana bilər.