



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

## Ispanaqlı Çilbır

Ispanaklı Çilbır



1 Dəstə ispanaq  
1 Ədəd orta boy quru soğan  
5 Çorba qaşığı duru ıyağ  
1 Çirin qaşığı duz  
4 Ədəd yumurta  
5 Su stəkani su  
4 Çorba qaşığı sirkə  
Üzəri Üçün;  
1,5 Su stəkani qatıq  
4 Diş sarımsaq

- # İspanaq yuyunur, süzülər. Bütün olaraq çuxur, kiçik bir qazana qoyular, qapağı bağlanılır, çox batıq atəşdə öz buxarı ilə yarım saat bişirilər. Daha sonra robotdan keçirilərək püre edilir.
- # Qazana duru yağ qoyular, istilənincə incə doğranmış quru soğan və duz əlavə olunur. Soğanlar şəffaflaşana qədər qovrulur.
- # Qovrulmuş soğanın üzərinə ispanaq püresi əlavə edilir, 5 dəqiqə daha birlikdə qovuraraq bişirilər. Ocaqdan alınır, bir qazana qoyular.
- # Dərin bir qazana 5 su stəkani su, yarım şirin qaşığı duz və 4 şorba qaşığı sirkə qoyular, qaynadılır.
- # Tam qaynama nöqtəsinə gəlincə, suya yumurta qırılır. (Yumurtalar bir-birinə dəyməyəcək şəkildə 4 yumurta qırıla bilər.)
- # Bu vaxt hazırlanan ispanaqlı qarışıq, dörd qaba pay edilir.
- # Sərtləşən yumurta kəvgirle sudan alınır, ispanağın üzərinə yerləşdirilər. Ən son sarımsaqlı qatıq yumurtanın üzərinə gəzdirilər.
- # İspanaqlı çilbırın üzərinə arzuya görə qırmızı marka bibər səpilir, xidmət edilir.

**Not: İspanaq püre halına gətirilmədən də qiylaraq çilbır hazırlana bilər.**