

Yumurtalı İspanak Kavurması

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 6/10

Karadeniz usulü yumurtalı İspanak Kavurması soğanla çevrilen İspanak yumurtayla bağlandır. Bir sabah tavasıdır.

Malzemeler

- 400 gr İspanak
- 1 adet Soğan
- 3 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Soğan ince doğrayıp tereyağda 3 dakika çevirin.
- İspanağı tuzu ekleyip hacmi düşünceye kadar pişirin.
- Yumurtaları 10 dakika daha pişirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

İspanağı tavaya parti parti almak suyunu bırakmadır. Sönmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına sıcak meği koyarak sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta