

# Ispanaklı Yumurta

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 6/10

Ispanaklı Yumurta, soğanla kavrulmuş ispanağın üzerine yumurta kırılarak hazırlanan ve besleyici Türk kahvaltısıdır.

## Malzemeler

- 600 gr Ispanak
- 4 adet Yumurta
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşık Domates salçası
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

1. Ispanağı yıkayın ve iri doğrayın.
2. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
3. Zeytinyağında soğanı 5 dakika pembeleştirin.
4. Domates salçasını ekleyip 1 dakika kavurun.
5. Ispanak, tuz, karabiber ve pul biberi tavaya alıp 8 dakika suyunu çekirin.
6. Ispanakta yuvalar açıp yumurtaları kırın.
7. Tavanın kapağını kapatıp yumurtaları 4 dakika akışkan sarı kalacak şekilde pişirin.

### PÜF NOKTASI

Ispanağı süzdürmek tavada fazla su bırakmasınlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmak ve pul biberli yoğurtla servis edin.

## Alerjenler

Yumurta