

## Tavuklu - Yumurtalı Ispanak (4 kişilik)



### Malzemeler:

- 100 gr . (3 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 500 gr. ince doğranmış ıspanak
- 300 gr. (2 adet) orta boy haşlanmış patates
- 250 gr. (1,5 su bardağı) pişmiş tavuk eti
- 1 adet küçük doğranmış kırmızı biber
- 1 adet rende soğan
- 4 diş sarımsak
- 1.5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 adet yumurta
- 50 gr. (1 çay bardağı) rende kaşar peyniri

**Teremyağ**'ımızı tencerede eritiyoruz. Soğan ve sarımsaklarımızı ilave ederek kavuruyoruz. İçine ince doğranmış ıspanaklarımızı da ekleyerek kavurmaya devam ediyoruz. Ardından küçük doğranmış kırmızı biber, haşlanmış patates ve pişmiş tavuk etlerimizi ilave ediyoruz .Tuz ve karabiberimizi de ekleyip 4 tane yuva açıyoruz. Her bir yuvaya yumurtalarımızı kırıp üzerine rendelenmiş kaşar peynirimizi serpiyoruz ve kısık ateşte yumurtalarımız pişene kadar 15 dk. kadar pişirip sıcak olarak servis ediyoruz.

### Püf Noktası:

Kalan tavuklarımızı değerlendirmek adına yapabileceğimiz bu yemeğimizde dilersek ıspanak yerine pazı veya karalahana da kullanabiliriz. Rendelenmiş olarak ekleyeceğimiz bir adet havuç da farklı lezzet yaratmamızı sağlar.