



كُلُوا وَأَشْرِبُوا وَلَا تُنْسِرُوا (الأعراف ٣١)  
بَايُو أَتَابِي لذِيذَ الْمَتَوَاضِعِ مِنْ وَصْفَاتِ الْأَكْلِ

## بيض سبانخ

Ispanaklı Yumurta



نصف كيلو غرام سبانخ  
١ عدد بصل جاف  
١ فنجان قهوة زيت  
١ ملعقة حلو ملح  
١ ملعقة حلو فلفل  
٤ أعداد بيض

- # يغسل سبانخ جيداً وبعد تصفيف من الماء يقطع رقيقاً رقيقاً
- # يوضع زيت أحرى صحن ، ويضاف عليها البصل وسبانخ المقطع رقيقاً ويوضع قليلاً من الملح
- # يغلق غطاء الصحن ويطبخ في بخار بون إضافة ماء في حرارة متوسطة
- # بعد طبخ سبانخ يطبخ فيها فتحات (حسب عدد البيض)
- # ويكسر البيض في هذا الفتحات
- # ويُسكب فلفل أحمر رقيق على صفراء البيض
- # يطبخ البيض إلى حالة الرغبة
- # وتقدم وهي ساخنة

ملاحظة : يتم اعداد هذا الطعام بالستخدام شوندرا في نفس الطريقة