



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

بيض سبانخ Ispanaklı Yumurta



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

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

ملاحظة : يتم اعداد هذا الطعام باستخدام شوندره في نفس الطريقة