



Omelette aux épinards

Ispanaklı Yumurta



½ kg d'épinards
1 oignon haché finement
1 tasse de café d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café flocons de piment rouge
4 œufs

- # Après avoir nettoyé les épinards, coupez les finement.
- # Mettez dans une poêle, de l'huile et rajoutez les épinards et les oignons hachée. Puis rajoutez un peu de sel.
- # Fermez le couvercle, puis laissez cuire dans une température moyenne, dans sa vapeur sans rajouter de l'eau.
- # Quand les épinards sont cuits, ouvrez des trous dedans. (Pour les œufs)
- # Rajoutez les œufs dans ces trous.
- # Rajoutez du flocon de piment rouge sur les jaunes d'œufs.
- # Laissez cuire.
- # Servez chaud.

N-B : Vous pouvez préparer ce plats avec le Pazi(autre espèce d'épinard)