



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Pourpier Au Fromage Au Four

Fırında Peynirli Semizotu



2 bouquets de pourpier
1 oignon
5 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1 tasse de fromage feta
Pour la surface :
1 œuf
½ cuillère à café de flocons de piment rouge
1 tasse de parmesan râpé

- # Lavez les pourpiers, coupez finement. Hachez finement l'oignon.
- # Mettez de l'huile dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez les oignons puis laissez cuire.
- # Rajoutez le pourpier et le sel. Laissez cuire de façon à faire perdre la couleur.
- # Mettez la moitié du pourpier dans un plat de cuisson. Placez le fromage blanc.
- # Laissez le pourpier qui reste, sur le fromage.
- # Saupoudrez enfin du fromage parmesan. Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés.
- # Servez chaud.

N-B; Le pourpier à son liquide spéciale, donc il n'y a pas besoin de rajouter en plus.