



## Borani Épinard

Ispanak Borani



2 bottes d'épinards  
350 g de viande d'agneau  
1 oignon  
1 tasse de pois chiches  
1 cuillère à soupe de beurre  
3 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 bol de yaourt  
1 cuillère à café de sel  
1 tasse d'eau

- # Mouillez les pois chiches dès la veille. Faites bouillir le lendemain jusqu'au ramollissement. Lavez les épinards, quand l'eau filtré, coupez à la largeur de 2 doigts. Hachez les oignons finement.
- # Mettez la viande directement dans la casserole. Quand elle commence à cuire, rajoutez du beurre et de l'huile végétale.
- # Quand les huiles se mélangent, rajoutez l'oignon. Fermez la casserole puis laissez cuire à basse température pendant 15 minutes.
- # Rajoutez les épinards, mélangez puis refermez la casserole. Faites cuire jusqu'à que les épinards perdent leur couleurs.
- # Rajoutez les pois chiches. Rajoutez l'eau qui sort des épinards et de l'eau dans le yaourt. Rajoutez du sel puis mélangez.
- # Versez finement dans le plat qui est en train de cuire. Mélangez puis laissez cuire.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette se prépare dans plus endroit de l'Anatolie. Cette recette est à la façon d'Antakya.