



Pogaca Aux Épinards

Ispanaklı Poğaç



Pour la pâte;
2 œufs
2 tasses à thé yaourt
1 tasse à thé d'huile végétale
1 sachet de levure
1 cuillère à soupe de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur;
1 botte d'épinards
1 oignon
4 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de sel

- # Mélangez un œuf, le blanc de l'autre œuf, du yaourt, de l'huile et de la farine petit à petit, et de la levure puis obtenez une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Laissez reposer la pâte pendant 1 heure.
- # Préparez l'intérieur pendant que la pâte se repose. Pour cela ; Lavez les épinards et filtrez.
- # Coupez les oignons. Mettez 4 cuillères à soupe d'huile végétale dans une casserole, rajoutez les épinards, les oignons et le sel. Laissez cuire dans sa vapeur sans rajouter d'eau. Laissez refroidir.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix, ouvrez avec vos bouts de doigts de la taille d'une assiette de thé, rajoutez une cuillère à café du mélange d'épinard dans la pâte puis pliez du milieu.
- # Mettez au- dessus, le jaune d'œuf séparé puis placez dans un plat huilé. Laissez cuire au four à 180 degrés jusqu'à la grillade.

N-B: Vous pouvez utiliser ce mélange d'épinard dans plusieurs préparations de muffin. L'épinard n'est pas bouilli ou grillé, ce qui conserve les vitamines à l'intérieur.