



Çilbir Aux Épinards

Ispanaklı Çilbir



- 1 bouquet d'épinards
- 1 oignon moyen
- 5 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à café de sel
- 4 œufs
- 5 tasses d'eau
- 4 cuillère à soupe de vinaigre
- Pour la surface ;
- 1,5 tasses de yaourt
- 4 gousses d'ail

- # Lavez les épinards, filtrez. Mettez l'ensemble dans une casserole creux puis fermez le couvercle. Laissez cuire à très basse température dans sa vapeur pendant ½ heure. Puis passez au robot pour transformer en purée.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand l'huile chauffe, rajoutez l'oignon sec et du sel. Laissez cuire les oignons.
- # Rajoutez la purée d'épinard sur les oignons puis laissez cuire ensemble pendant 5 minutes. Retirez du four puis mettez dans une casserole.
- # Mettez dans une casserole profonde, 5 tasse d'eau, ½ cuillère à café de sel et 4 cuillère à soupe de vinaigre. Laissez bouillir.
- # Quand elle est au point de bouillir, rajoutez les œufs. (Rajoutez 4 œufs de façon à ce qu'ils ne se touchent pas)
- # Pendant ce temps, séparez le mélange d'épinard sur 4 assiettes.
- # Prenez les œufs durci à l'aide d'un filtre, placez sur les épinards. Enfin versez le yaourt aux ails dessus.
- # Vous pouvez rajoutez du flocon de piment rouge selon votre volonté. Servez.

N-B: Vous pouvez préparer le çilbir en hachant les épinard au lieu de transformer en purée.