



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

---

## Épinards Aux Pommes De Terres

Patatesli Ispanak



2 pommes de terre moyennes  
1 kg. d'épinards  
1,5 tasses de thé de lait  
1,5 tasses râpé  
1 cuillère à café de sel  
1/2 cuillère à café de flocons de piment rouge

# Lavez les épinards, filtrez l'eau puis coupez en gros. Mettez dans une casserole sans rajoutez d'huile ou d'eau. Laissez cuire à basse température avec le couvercle fermée pendant 1/2 heure dans sa vapeur.

# Étalez les épinards dans un plat de cuisson moyen. Saupoudrez 1/2 cuillère à café de sel et de flocon de piment rouge. Rajoutez du lait dessus.

# Rajoutez des pommes de terre râpés et 1/2 cuillère à café de sel.

# Étalez le fromage râpé tout au dessus et du flocon de piment rouge selon votre volonté. Laissez cuire au four à 175 degrés jusqu'à que le fromage grille.

# Coupez en carré puis ramenez chaud à table.

N-B; Si vous utilisez du fromage ancien, diminuez la quantité de sel à moitié.