



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Spinaci cin il Sugo

Terbiyeli Ispanak Çorbası



1 mazzetto di spinaci
1 cipolla
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
8 cucchiai di brodo
1 cucchiaino di pepe nero
Per il sugo;
1 uova
1 limone
2 cucchiai di farina

- # La cipolla si macina infine e poi si arrossire finché cambia il colore nell'olio caldo.
- # Alla sopra si aggiungono spinaci tagliati fine e sale poi si coperte il coperchio e si lascia a cucinare circa per quarto d'ora finché spinaci cambiano le forme.
- # Dopo se aggiungono due bicchieri di brodo e se miscela con il miscelatore.
- # Dopo se aggiungono brodo e pepe nero si cucinano finché arriva al momento di bollire.
- # In un'altra parte se preparano i materiali per il sugo. Nel sugo preparato si aggiunge un cucchiaino dal cibo.
- # Il sugo preparato si mette piano piano sopra di cibo e poi si bollisce per una schiumata.
- # Servirsi in caldo.

Nota: In questo cibo si può aggiungere un bicchiere di latte.