



## Spinaci cin il Sugo

Terbiyeli İspanak 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 cucchiaio 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.