



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

## Gozleme Facile con Spinaci

Çok Kolay Ispanaklı Gözleme



3 grande tufka  
1 bicchiere olio di girasole  
Per interno;  
1 mazzetto di spinaci (350-400 gr )  
1 bicchiere di formaggio cremato  
1 uovo  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di pepe nero

- # Gli spinaci si macinano bene.
- # Alla sua prassi aggiungono pepe nero e sale. Si muovono bene dopo si aggiungono formaggio ed uova.
- # Yufka si mette sopra tavolo e si taglia in due.
- # Alla sopra si mette oljo di girasole. Poi si piega.
- # Alal sopra si mette dalla miscelata preparata.
- # Poi si piega altro pezzo e si schiaccia per un'pò.
- # Si preparano finchè finiscono tutti materiali.
- # Olio rimasto si mette nella padella e si arrossisce tutte due faciate.
- # Si mangia in caldo.

Nota: La.miscelata di spinaci se volendo si può preparare anche con cipolla.