



## Yesilova

Yeşilova



4 - 5 pezzi carne di pollo  
1 kg. spinaci  
2 cipolle  
15 - 20 funghi  
1 bicchierino di formaggio bianco trattugiato  
1 cucchiaio farina  
1 bicchierino olio vegetale  
1 cucchiaiino pepenero  
1 cucchiaiino di sale

- # Si lavano spinaci e si tagliano.
- # Si aggiungono spinaci e cipolle tagliate nell'olio e poi questi si arrossiscono.
- # Sopra a dei questi si aggiungono farina e funghi, si arrossisce finché va via il pizzo di farina.
- # Dall'altra parte qualche pezzi carne di pollo si bolliscono nell'acqua poca.
- # Le carne bollite si mettono in una ciotola ha la pressione calore .
- # Sopra delle carne si mettono la miscela preparata con spinaci, si aggiunge sale e pepenero.
- # Il più alto si aggiunge il tartugiato di formaggio.
- # Si cucina nel forno riscaldato 200 gradi per 20 minuti.

Nota: Spinaci si devono arrossire senza l'acqua.