



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

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 cucchiaino pepenero
1 cucchiaino di sale

- # Si lavano spinaci e si tagliano.
- # Si aggiungono spinaci e cipolle tagliate nell'olio e poi questi si arrossiscono.
- # Sopra di questi si aggiungono farina e funghi, si arrossisce finché va via il puzzo di farina.
- # Dall'altra parte qualche pezzo di carne di pollo si bolliscono nell'acqua poca.
- # Le carni bollite si mettono in una ciotola con la pressione calore.
- # Sopra della 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.