



## Focaccia con Spinaci

İspanaklı Poğaça



Per l'impasto;  
2 uova  
2 bicchierini di yogurt  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1 bustian lievito di polverante  
1 cucchiaino di sale  
Abbastanza farina  
Per l'interno;  
1 mazzo di spinaci  
1 cipolla secca  
4 cucchiali d'olio vegetale  
1 cucchiaino di sale

# Completo di 1 uovo e albumi d'un uovo , yogurt ed olio si miscelano. S'aggiunge lievito polverante. Così abiamo un'impasto che nn si picica nei mani.

# L'impasto si lascia a riposare per 1 ora.

# Durante riposando l'impasto si prepara interno. Per questo; Gli spinaci si lavano, e poi filtrano bene che cosi non si rimane l'acqua.

# Cipolla si taglia , si mettono in una ciotola per cucinarsi senza aggiungersi l'acqua. 4 olio vegetale, sale,gli spinaci tagliati, sale e cipolle (irem sultan cengiz).

# Dall'impasto si prendono i pezzi come grandezza di noce . Poi si aprono con le mani come grandezza di piatto di tè . Dentro si mette di quella miscelata preparata e poi si piega dal mezzo.

# Sopra si mette turlo dell'uovo .Poi si filano nel vassoio di forno . Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi finchè si violano.

Nota: Questa miscelata con spinaci si può usare per la preparazione d'altra focaccia. Spinaci non perdono la vitamine perchè non è bollita.