



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Шпинат с Яйцами

Ispanaklı Çilbir



1 пучёк шпината
1 репч.лук
5 стол.ложек раст.масла
1 чайн.ложка соли
4 яйца
5 стаканов воды
4 стол.ложки уксуса
Для верха:
1,5 стакана не сладкого йогурта
4 дольки чеснока

Шпинат промыть и положить в кастрюльку, закрыть крышкой, тушить на медленном огне 30 минут. Затем, измельчить в блендере.

В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить мелко порубленный лук, соль. Обжарить до полуготовности.

К луку добавить пюре из шпината, потушить 5 минут. Снять с огня и переложить в другую кастрюлю.

В глубокую кастрюлю налить 5 стаканов воды, 4 стол.ложки уксуса, посыпать пол чайн.ложки соли и довести до кипения.

В кипящую воду разбить яйца, (каждое яйцо отдельно).

Пюре из шпината с луком разложить на 4 тарелки.

Достать варёные яйца и разложить по тарелкам, на шпинат. С верха полить йогурт с толчёным чесноком.

Можно посыпать красный молот.перец и подавать к столу.

Это блюдо можно приготовить не с шпинатным пюре, а просто со шпинатом.