



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.