

طريقة عمل سبانخ بالزيت من المطبخ السوري



22 أغسطس 2019 - 16:35

المقادير لعمل السبانخ بالزيت :

- 6 باقة سبانخ
- 1 باقة كزبرة، مفرومة
- 2 فص ثوم مهروس
- 1 بصلة، مقطعة جوانح
- 1/2 كوب زيت زيتون
- 2 ملعقة كبيرة جوز، مفروم
- رشة كزبرة يابسة وسماق عند الرغبة
- ملح حسب الذوق
- رمان حب

طريقة التحضير لعمل السبانخ بالزيت :

ينقى السبانخ من الاعشاب الضارة والشوائب ثم يقطع، يغسل جيدا بالماء ثم يصفى في مصفاة.

في قدر على النار، يوضع السبانخ حتى يذبل قليلاً ثم يوضع في مصفاة.

في مقلاة، يوضع زيت الزيتون وتقلى البصلة حتى تصبح ذهبية وترفع جانباً.

يوضع السبانخ ويقلب قليلاً ثم تضاف الكزبرة والثوم.

يسكب السبانخ في وعاء ثم يزين بالبصل والجوز والرمان، يرش عليه كزبرة يابسة وسماق، يؤكل بالخبز الى جانب ليمون ومخللات.