**Ispanaklı yumurta (Turkse spinazie met ei)**

Ingrediënten:

400 gram spinazie (iets meer of minder maakt weinig verschil)

1 ui

3 eieren

Zout

pul biber

Bereiding:

Was de spinazie grondig zodat eventueel zand verdwenen is. Snij de ui fijn en fruit hem in wat olie aan in een (diepe) koekenpan. Snij ondertussen de spinazie grof door. Voeg, als de ui glazig ziet, de spinazie toe. Waarschijnlijk past niet alle spinazie in één keer in de pan, maar het slinkt snel, dus wacht in dat geval even en voeg het in etappes toe. Voeg naar smaak zout toe aan de spinazie. Maak, als alle spinazie geslonken is, op drie plekken in de pan ruimte voor de eieren en breek de eieren hierboven. Doe dan de deksel op de pan en laat de eieren een minuut of vijf op zacht vuren gaar worden. Het gerecht is klaar zodra het eiwit gestold is. Strooi er wat pul biber naar smaak over en serveer met Turks brood.