



حساء السبانخ بنكهة الجاهوز

الحساء مع الكريما إلى القدر نفسها ويسخن على النار. يسكب الحساء في أطباق فردية وتنتثر جبنة الفيتا فوق كل طبق.

٥ دقائق تقريباً أو حتى تتضج البطاطا. يرفع الحساء عن النار ثم يهرس في الخلاط الكهربائي على دفعات ليصبح ناعم القوام. يعاد

والبطاطا. يطهى الكل مع التحريك حتى يذبل السبانخ. تضاف المرققة والماء ويغلى الحساء من دون غطاء على نار خفيفة لمدة

التحضير
تذوب الزبدة في قدر كبيرة ويقلى فيها البصل والثوم، مع التحريك، حتى يذبل البصل. يضاف برش الليمون، والسبانخ،

الكمية تكفي ٦ أشخاص	السبانخ المنظف والمغسول والممزوم خشناً
ملعقتا طعام من الزبدة	٣ رؤوس بطاطا كبيرة مفرومة خشناً
بصلة حمراء مفرومة خشناً	٣ أكواب من مرققة الدجاج أو الخضار
٤ بصلات خضراء مفرومة خشناً	٥ أكواب من الماء
فصا ثوم مقطعان إلى أربع	ثلاثة أرباع الكوب من الكريما الطازجة
ملعقة طعام من برش الليمون الخشن	١٥٠ غ من جبنة الفيتا المفتتة
١,٥ كيلوغرام من	