TAVUKLU BÖREK

4 adet yufka
120 gr eritilmiş margarin
4 adet yumurta
1/2 demet maydanoz
3 adet tavuk but
2 diş sarımsak
2 tarçın çubuğu
1/4 çay kaşığı zerdeçal
1/4 çay kaşığı toz zencefil
1/4 çay kaşığı yenibahar
Tuz
Karabiber
250 gr haşlanmış ıspanak
150 gr ceviz
25 gr pudra şekeri

Tavukları yıkayıp kurulayın.
Bir tencerede yağ ile önce derili tarafları pişecek şekilde her 2 tarafı da altın rengi olana kadar pişirin.
Bu esnada tuz, zerdeçal, zencefil, yenibahar ve karabiberle tatlandırın.
Dışlarının rengi dönünce tavukların yarısını kapatacak şekilde su ekleyin.
Tarçın çubukları ve sarımsakları koyun.
Yaklaşık 40 dakika kadar tavuklar yumuşayana kadar orta ateşte pişirin.
Ispanakları sıcak suda 2 dk. haşlayın.
Tavuk piştikten sonra küçük parçalara ayırın. Derisini kullanmayacağız.
Tencerede kalan tavuk suyunu kenarda soğumaya bırakın.
4 adet yumurtayı çırpıp, ılınmış tavuk suyuna ekleyin.
Katılaşana kadar karıştırarak çırparak orta ateşte pişirin, çırpmayı hiç bırakmayın.
Ateşten indirmeden 1-2 dk. önce ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyin.
Fırın koyacağınız (varsa kelepçeli kek kalıbını) yağlayın.
Her katı yağlayarak, 4 yufkayı, kenarları kaptan taşacak şekilde yerleştirin.
Kenarlarını ıslak mutfak havlusuna havluyla sararak 10 dk. fırında pişirin. (bu sekilde tabanını pişirmiş ama kenarlarını ve üstüne kapatacağımız katmanları pişirmemiş olacağız)
Bu arada cevizleri, pudra şekeri ile öğütün.
Yufkaları fırından çıkardıktan sonra, ıslak havluları kenara ayırın.
Cevizin yarısını yufkanın tabanına yayın.
Sonra didiklenmiş tavuğun yarısını koyun.
Ispanakların hepsini ekleyin ve kalan tavuğu koyun.
Yumurtalı karışımı, tavukların üstüne boşaltın.
En son kalan pudra şekerli cevizi ekleyin.
Yanlardan taşan yufkaların aralarına sana yağ sürerek üst üste kapatın. Çok fazla kat olmasını istemiyorsanız üstüste gelen yufkalardan bazı parcaları kopartıp kenara ayırın.
Yufkanın en üstünü iyice yağlayın.
Üstü kızarana kadar 20-25 dk. Pişirin 210 derecede, daha sonra dereceyi 180 dereceye getirip 10-15 dk. daha pişirin.
Arzuya göre üstüne, pudra ve tarçın serperek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:123990 • adı:Tavuklu Börek • gönderen:fistolu peçete • indirme tarihi:04.05.2024 - 03:16