



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU SÜPRİZ TAVUK

4 adet yufka
100 gr eritilmiş sana klasik
4 adet yumurta
yarım demet maydanoz
3 adet tavuk but
2 diş sarımsak
2 adet tarçın çubuğu
1 tutam zerdeçal
1 tutam zencefil
1 tutam yenibahar
1 tutam tuz, karabiber
yeterince haşlanmış ıspanak
150 gr ceviz
yeterince pudra şekeri

Fırını 210 dereceye getirin.

Tavukları yıkayıp kurulaşın. Bir tencerede sana yağı ile önce derili tarafları pişecek şekilde her 2 tarafı da altın rengi olana kadar pişirin . Bu arada 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.

İspanakları sıcak suda 2 dk. haşlayın.

Tavuk piştikten sonra küçük parçalara ayırın. Derisini kullanmayın. Tencerede kalan tavuk suyunu kenarda soğumaya bırakın.

4 adet yumurtayı çırpıp, ılınmış tavuk suyuna ekleyin. Katılaşıpı kadar devamlı karıştırarak çırparak orta ateşte pişirin. Ateşten indirmeden 1-2 dk. önce ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyin.

Fırın koyacağınız (varsa kelepçeli kek kalıbını) sana yağı ile yağlayın.

Her katı erittiğiniz sana yağı ile yağlayarak, 4 yufkayı, kenarları kaptan taşıyacak şekilde yerleştirin.

Kenarlarını ıslak mutfak havlusuna havluyla sararak 10 dk. fırında pişirin.

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. İspanakların hepsini ekleyin ve kalan tavuğu koyun.

Yumurtalı karışımı, tavukların üstüne boşaltın. En son kalan pudra şekerli cevizi ekleyin.