



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

ISPANAKLI FISTIKLI TAVUK

Malzeme

- 6 adet piliç kalça
- 3 yemek kaşığı Sana zeytinyağı margarin
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 500 g ıspanak
- ½ kutu Sana Kase peynirli sandviç sürme "sade"
- 3 adet taze soğan
- 2 adet çarliston biber
- 2 yemek kaşığı kuru üzüm
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- tuz ve karabiber
- üzeri için:
- 2 adet yufka
- 50 g Sana zeytinyağı margarin
- susam

Hazırlanışı

1. Tavuk kalçalarını ortadan dörde bölün.
2. Ispanakları haşlayıp iyice kıyın.
3. Taze soğanları, çarliston biberleri ayrı ayrı ayıklayıp ince ince kıyın.
4. Kuru üzümü ayıklayıp su ile ıslatın.
5. 50 g Sana zeytinyağı margarinini küçük bir tavada eritip soğutun.
6. Yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı Sana zeytinyağı margarinini kızdırıp içine dolmalık fıstıkları ilave edip fıstıklar pembeleşinceye kadar kavurun.
7. Fıstıklar renk alınca içine doğranmış piliç etlerini ilave edip tavuklar suyunu çekinceye kadar kızartmaya devam edin. Tavuklar kızarmaya başladıktan sonra ıslanmış üzümleri, kıyılmış çarliston biberleri, taze soğanları, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi ilave edip bir taşım kavurun. Tavuklu harcı ateşten alıp en son olarak içine ½ kutu Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürme ?sade?liyi ekleyip karıştırın.
8. Sana ile yağlanmış kek kalıbının veya yuvarlak tepsinin içine bütün yufkanın ortası kalıbın içine kenarlarını ise kalıbın dışına taşacak şekilde yerleştirip bir fırça yardımıyla üzerine erittiğiniz Sana zeytinyağı margarinden sürün.
9. Tavuklu harcı yağladığınız yufkanın üzerine koyun.
10. Tavuklu harcın üzerine kıyılmış ıspanakların yarısını koyup kenardan sarkan yufkaları içeri katlayıp üzerine tekrar erimiş Sana zeytinyağı margarinini sürüp kalan kıyılmış ıspanakları koyun.
11. Ispanakları hafifçe tepsinin ortasına doğru çekip sarkan yufkaların kenarlarını birbirinin üzerine pili kırarak katlayın.
12. Katlanan kenarların üzerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürüp susam serpin.
13. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 30?35 dakika üzeri kızarıncaya pişirip sıcak olarak servis edin.