ISPANAKLI KUZU BÖREĞİ (FRANSA)

300 g yağsız kuzu eti (buttan; bütün yağları alınıp, zar biçiminde doğranmış)
250 g ıspanak (yıkanıp, ayıklanmış)
250 g mantar (yıkanıp, ince doğranmış)
1 soğan (ince doğranmış)
1 kepek ekmeği dilimi (kabuğu alınıp, ıslatılarak sıkıldıktan sonra, ufalanmış ve kurutulmuş)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 parça hazır yufka (her biri 45X30 cm boyutlarında)
1/2 tatlı kaşığı çiçekyağı
1 tatlı kaşığı susam
2 kiraz domates (her biri 4 'e kesilmiş; süsleme için)

Önce fırınınızı 190 °C'a ısıtın. Bir tencereye 2 litre (8 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu kaynatın. Kaynayınca, ıspanak yapraklarından 4'ünü süsleme için ayırıp, geri kalanını tencereye koyarak, 1 dakika haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, ıspanakları bir süzgeçte süzerek, akar su altında çalkalayın. Yeniden süzdürüp, avucunuz içinde sıkarak bütün sularını akıttıktan sonra, doğrayarak, bir kenara bırakın.
Yapışmayan bir tavayı ayçiçek yağının 1/4 tatlı kaşığıyla yağlayıp, harlı ateşe oturtarak kızdırın. Sonra etleri koyup, tahta bir kaşıkla birkaç kez döndürdükten sonra, tavayı ateşten alın ve ıspanaklar, mantarlar, soğanlar, ufalanmış ekmekiçi, sarımsaklar, tuz ve karabiberi ekleyerek, iyice karıştırın ve bir kenara bırakın.
Hazır yufka parçalarını mutfak tezgâhına üst üste yayıp, tavadaki harcı, dikdörtgenin kısa kenarına doğru, kenarda 2,5 cm boşluk bırakarak kaşıkla döşeyin. Sonra parmaklarınızla sıkıştırarak kalın ve sıkı bir sosis biçimi verip, yufkaları harcın üstüne sıkı sıkı sarın ve iki kenarı, yapışması için hafifçe bastırın.
Hazırladığınız böreği, katlı yeri alta gelecek biçimde bir fırın tepsisine yerleştirip, üstüne kalan çiçekyağını fırçayla sürün. Susamları da üstüne serpiştirip, tepsiyi fırına vererek, böreği üstü altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 40 dakika) pişirin.
Tepsiyi fırından alıp, böreği bir kenarda 5 dakika beklettikten sonra, ısıtılmış bir servis tabağına aktarın ve çevresini ayırdığınız ıspanak yaprakları ve kiraz domateslerle süsleyerek, sofrada 8 dilime kesin.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında fesleğenli domates salatasıyla.

© lezzetler.com tarif no:31514 • adı:Ispanaklı Kuzu Böreği (Fransa) • gönderen:dönence • indirme tarihi:05.05.2024 - 13:45