



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ISPANAKLI TAVUK BÖREĞİ

Kullanılacak malzeme:

Hamuru için:

400 gr un,
200 gr tozşeker,
200 gr tereyağı,
4 yumurta,
1 çimdik tuz.

Harcı için:

1 kg ıspanak,
50 gr macar salamı,
100 gr sosis,
haşlanmış yarım tavuk,
2 çorba kaşığı kuşüzümü,
1 kahve fincanı çamfıstığı,
1 tutam karabiber,
1 tutam tarçın,
125 gr margarin,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı: 24 cm çapında bir fırın tepsisi yağlanıp unlandıktan sonra bir kenara bırakılır. Un elekten geçirilerek hamur yoğurma mermerine konur. Ortası çu-kurlaştırılır ve bu çukura tozşekeri, 2 yumurtanın akı, 3 yumurtanın sarısı, yumuşatılmış ve küçük parçalar halinde doğranmış tereyağı ve 1 tutam tuz katılır. Karışım birbirine yedirilerek yoğurulur. Karışım birbirine iyice yedirilince hamur top gibi yuvarlanıp bir yağlı kâğıda sarılır ve buzdolabının en soğuk bölümünde dinlendirilir. Diğer tarafta ıspanaklar temizlenip bol suda yıkanır ve kaynar tuzlu suda haşlanır. Ispanaklar haşlanınca suyu süzülür ve doğrama tahtasında ince ince doğranır. Yarım tavuğun etleri ayıklandıktan sonra zarı çıkarılmış sosis ve salamla birlikte makineden geçirilerek kıyılır. Kıyma, büyük ve yayvan porselen bir kâseye konur. Bunun üzerine tarçın, karabiber ve tuz serpidikten sonra kıyılmış ıspanak ve küçük küçük doğranmış margarin katılır. Çamfıstığının 1 kaşık kadarı bir kenara ayrılır ve geri kalanı kuşüzümüyle birlikte karışıma atılır. Karışım iyice karıştırılıp birbirine yedirilince bir kenara bırakılır. Buzdolabında 1 saat kadar dinlendirilmiş hamurdan önce merdaneyle sonra oklavayla çok ince bir yufka açılır, bununla tepsinin altı ve kenarları örtülür. Artan yufka makasla kesilerek toplanır ve tekrar tepsinin üzerini örtecek büyüklükte bir yufka açılır. Yufka tepsinin içine yayılınca porselen kâsedeki harç içine dökülür ve bir spatulayla düzeltilir. Bunun üzerine daha önce hazırlanmış olan küçük yufka örtülür ve tepsi kenarlarında alttaki yufkayla üstteki yufkanın uçları iki parmakla bastırılarak birbirine yapıştırılır. Bir kenarda duran 3. yumurtanın akıyla 4. yumurta hafifçe çırpılır ve bir fırçayla böreğin üzerine sürülür. Bir kenara ayrılmış çamfıstığı da böreğin üzerine serpiştirildikten sonra tepsi 180°C'de ısıtılmış fırına sürülüp 40-45 dakika kadar tutulur. Bu süre sonunda tepsi fırından çıkarılır ve olduğu gibi sofraya götürülüp sıcak sıcak servis yapılır. Yukarıda tarifi yapılan böreği herkes yiyebilir. Midesi sağlam olan kişiler ise isterlerse bunun soğanlısını yapabilir. Soğanlısı da hemen hemen aynı biçimde yapılır. Bir tavaya yağ konur ve ısıtılır. Buna rendelenmiş soğan katılır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğan renk değiştirince kıyılmış olan tavuk etiyle salam ve sosis katılır, baharat ve tuz da serpidikten sonra 5 dakika kadar kanştırılarak kavrulur. Bu sürenin sonunda haşlanmış ve kıyılmış ıspanak katılır. Biraz daha karıştırılarak kavrulur. Kuşüzümüyle çamfıstığı katılır ve birkaç defa daha karıştırılıp tava ateşten alınır ve bir kenarda soğumaya bırakılır. Harç ılıyınca tepsideki hamurun içine boşaltılır ve spatulayla yayılır. Bundan sonrası diğer yapılış biçimiyle aynıdır.

[ML® Ispanaklı Tavuk için tıklayın](#)