

فطيرة الدجاج بالسبانخ



المقادير:

- الدجاج: كوبان (مسلوق ومفروم مكعبات صغيرة)
- جبن الشيدر: كوب (مبشور)
- السبانخ: 3 أكواب (مفروم)
- الجبن الكريمي: عبوة (طري)
- الجوز: نصف كوب (مفروم)
- جوزة الطيب: ربع ملعقة صغيرة (مطحونة)
- عجينة فيلو: عبوة (مفرزة / 8 قطع)
- الزبدة: ثلث كوب (مذوبة)

طريقة التحضير:

- 1- اخلطي الدجاج مع الجبن الشيدر والسبانخ والجبن الكريمي الطري والجوز وجوزة الطيب واتركيه جانباً .
- 2- ادهني طبق الفرن بالزبدة ثم ضعي قطعة من عجينة الفيلو، وادهنيها بواسطة فرشاة بالزبدة، ثم ضعي فوقها طبقة أخرى من الفيلو وادهنيها بالزبدة المذوبة.
- 3- وزعي نصف كمية حشو الدجاج بالجبن والسبانخ والجوز فوق العجين.
- 4- ثم غطي الحشو بطبقتين من عجينة الفيلو ودهنه زبدة.
- 5- وزعي النصف المتبقي من الحشو ووفوقه العجين والزبدة.
- 6- يمكنك عمل العجين على شكل رولات حسب الرغبة.
- 7- ادخلي الطبق الفرن على حرارة 400 درجة لمدة 15 دقيقة حتى تتحمر وتصبح ذهبية اللون.
- 8- اخرجي الطبق من الفرن واتركيه خمس دقائق حتى يبرد قليلاً ثم قطّعيها وقدّمها ساخنة.