

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 وقدميها ساخنة.