



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

ŞİPŞAK BÖREĞİ



3 Adet hazır yufka
1 Su bardağı rende beyaz peynir
4 - 5 Dal dereotu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 Çorba kaşığı çörek otu
1 Litre su

- # Hazır yufkalar artı şeklinde kesilir, her yufkadan 4 üçgen parça çıkacağı için toplam 12 üçgen parça elde edilir.
- # Yufkaların geniş tarafına, kıyılmış dereotu ve rende beyaz peynir karışımından uzunlamasına yeteri kadar konur.
- # Peynirli tarafından başlayarak sarılıp rulo yapılıp, sonra kendi etrafında döndürülerek gül şekli verilir.
- # Bütün börekler aynı şekilde hazırlanır, uç kısımları alt tarafa gelecek şekilde kenarlı bir tepsiye dizilir.
- # Böreklerin üzerine 1 litre su gezdirilir, 1 saat suyun içinde bekletilir.
- # Süre sonunda börekleri sıkılarak suyun içinden alınır, bol yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
- # Şipşak böreklerin üzerlerine fırçayla zeytinyağı sürülür, çörek otu serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 195 derece fırına verilir, açık pembe renk alana kadar pişirilir.
- # İlyınca ikram edilir.

Not: Şipşak böreğin doğal rengi açık pembedir, daha fazla kızarması için fırında tutulursa kurur.