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 yapılır, 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.
Ilıyınca ikram edilir.

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