



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU ŞEPE

1 kg un
1 çay kaşığı tuz
2 paket kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
2 su bardağı ılık süt
500 gr ıspanak yaprağı
1 demet pazı yaprağı
1 demet ısırgan otu
Yarım demet kıyılmış maydonoz
250 gr tulum peyniri
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 adet yumurta akı
200 gr margarin

Hamur için unu yoğurma kabına alın ve ortasını havuz şeklinde açın. Ortasına tuz, maya, tozşeker ve ılık sütü katın. Hafif ele yapışacak şekilde bir hamur elde edene kadar yoğurun (gerekirse biraz ılık su ekleyin). Üzerini nemli bir bezle örtün ve 15 dakika mayalanmaya bırakın. Diğer taraftan içi için ıspanak, pazı ve ısırganın yapraklarını ayıklayıp, yıkayın. Suyu süzüldükten sonra incecik kıyın. Maydanoz, tulum peyniri, tuz, karabiber ve pul biber ilave edip, karıştırın. Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her birini unlayarak yemek tabağı büyüklüğünde yufkalar açın. 1 adet yufkanın üzerine 3 çorba kaşığı sebzeli karışımdan yayın ve diğer yufkayı üzerine kapatıp, kenarlarını yumurta akı ile yapıştırın. Yufkalar ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Şepeleri sac üzerinde önlü arkalı pişirin ve servis tabağına alın. Üzerlerine sana yağı sürün ve sıcak olarak servis yapın.

