



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYELİ BÖREK

4 adet yufka  
2 adet yumurta  
1 ay bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı su  
İçi için:  
1 su bardağı arpa şehriye  
2 dilim peynir  
3 orba kaşığı zeytinyağı  
10-15 dal maydanoz

Önce iç hazırlanır: bunun için şehriye haşlanır, suyu dökülür, zeytinyağı, ezilmiş peynir ve kıyılmış maydanoz ilave edilir. Fırın kabı yağlanır. İlk yufka buruşturarak yerleştirilir. Üzerine yumurta, su ve yağ karışımından oluşan sos gezdirilir. İkinci yufka aynen konur, az sos gezdirilir. Sonra şehriyeli iç bırakılır, yayılır. Kalan 2 yufka da aynen yerleştirilir. Kalan sos en üste sürülür. Kare kare kesilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.