



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEPİT BÖREĞİ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru İçin:

12 Yumurta

Aldığı Kadar Un

Su

Tuz

Peynirli İç Harcı:

500 gr Peynir

1 Demet Maydanoz

Kıymalı İç Harcı:

3-4 Çorba Kaşığı Kıyma

2-3 Avuç Ekmek İçi

3 Adet Yumurta

4-5 Çorba Kaşığı Tereyağı

Yufkayı ıslatmak İçin:

1 Adet Yumurta

1 Büyük Kase Su

Tercihe göre peynirli ya da kıymalı iç harcı hazırlanır. Peynirli iç harcı için; peynir rendelenerek, ince kıyılmış maydanoz ile karıştırılır. Kıymalı iç harcı için ise; bir tavada tereyağında yumurta pişirilir. Ovalanmış ekmek içi ve kıyma yumurtaya eklenerek kavrulur. Hamuru için, bir leğen içerisinde 12 yumurta kırılıp tuzu da eklenerek çırpılır. Un, su ve tuz eklenerek kulak memesi yumuşaklığında olacak şekilde yoğrulur. Üzerinin kabuk bağlamaması için nemli bezle örtülür. Biraz dinlendirilen hamurdan 12 adet beze yapılarak ekmek tahtasında incecik açılıp tandırda veya ocakta sac üzerinde pişirilerek yufkalar hazırlanır. İsteğe göre kış hazırlıkları için önceden hazırlanan yufka da kullanılabilir. Yağlanmış tepsi üzerine, 6 yufka hazırlanan yumurtalı su ile birer birer ıslatılarak döşenir. Hazırlanan iç harcı üzerine yayılır. Kalan diğer 6 yufka da aynı şekilde ıslatılıp tepsiye döşenir. Börek, ocak üzerinde önce bir yüzü sonra çevrilerek diğer yüzü pişirilir. Diğer yüzüne çevrilirken tepsi tekrar yağlanmalıdır.

Not: Bu börek aynı zamanda yufka ekmekten de yapılabilir. Ocak yerine fırında, tercihe göre mahalle fırınında da pişirilebilir.

