



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞEVKET PAŞA BÖREĞİ

Oktay Usta

5 Su bardağı  
Un 250 gr Margarin  
250 gr Peynir  
3 Adet Yumurta  
1 Çorba kaşığı yoğurt  
1 Çay bardağı Orkide sıvı yağ  
1 Çorba kaşığı sirke  
1 Çay kaşığı tuz  
1 Su bardağı su

### YAPILIŞI

Unumuzu tezgaha boşaltıp ortasını havuz şeklinde açıyoruz. İçine 2 tane yumurta kınıp, tuzunu, sirkesini, yoğurdu ve suyunu koyup kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz. Hamurumuzun mayalanması için üzerini nemli bir bezle örtüp, 20 dakika dinlendiriyoruz. Daha sonra hamurumuzu sofraya tepsisi büyüklüğünde açıp, margarinimizi yedirerek sürüyoruz. Yağ sürme işlemi bitince dört ucunu tam ortada buluşturup kare haline getiriyoruz. 10 dakika daha dinlendiriyoruz ve hamurumuzu tekrar sofraya tepsisi büyüklüğünde açıyoruz. Sonra rulo şeklinde sanyoruz ve yumurta büyüklüğünde dilim dilim kesiyoruz. Dilimleri Orkide sıvı yağa batırıp merdaneyle çay tabağından biraz büyük olarak açıyoruz. Peynirli harcımızı koyup fotoğrafta görüldüğü gibi kapatıyoruz ve üstüne yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişiriyoruz.

