



Yiyiniz iiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİPŞAK BÖREK

3 adet orta boy patates
1 su bardağı süt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay kaşığı karbonat veya yarım paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
2 yumurta
1 tutam ince doğranmış maydanoz (isteğe göre kullanmayabilirsiniz)
150 gram rendelenmiş kaşar peyniri
2 yemek kaşığı un

Yumurtaları derin bir kapta iyice ırpıyoruz
Un, süt, tuz, kabartma tozunu ekleyerek ırpımayaya devam ediyoruz
Tavamızı yağlıyoruz
Rendelediğimiz patatesin yarısını tavaya güzelce yerleştiriyoruz
Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini koyuyoruz
Ve hazırladığımız sosu bu patatesli kaşarlı katmanın üzerine döküyoruz
İnce doğradığımız maydanozları ekliyoruz
Maydanozların üzerine kaşar peynirini, kaşar peynirin üzerine yarım kalmış olan rendelenmiş patatesimizi koyuyoruz
Tavanın ağzını kapatıp orta ateşte pişirmeye başlıyoruz
Altı pişen böreğimizi ters çevirip iki tarafında pişiriyoruz.

