



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞÖBİYET BÖREK

3 adet yufka
1 çay bardağı erimiş tereyağ
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet soğan
250 gr maydonoz
yarım demet maydonoz
1'er çay kaşığı tuz, karabiber

Tereyağı ve sütü birlikte çırpıp kenara alın. İç malzemesi için, sıvıyağı bir tavaya alıp, ince kıyılmış soğanı rengi dönene kadar kavurun. Üzerine kıymayı ekleyin. Suyunu çekince ocaktan alın. Kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip kenara alın. Yufkaların bir adedini düz bir zemine yayıp, tereyağlı sütle ıslatın. Üzerine ikinci katı yayın. İkinci yufkayı da ıslattıktan sonra üzerine üçüncüyü koyun. Üst üte koyduğunuz yufkaların kenarlarını kare olacak şekilde ortaya doğru katlayın Daha sonra dört kenarını (üçgen şeklinde) ortaya doğru katlayıp zarf şekline getirin. Ortasına harcı koyup, yufkanın kenarlarını yeniden zarf şeklinde ortaya doğru katlayın. Böreği uygun büyüklükteki yağlanmış kare bir fırın kabına yerleştirin. Daha sonra her üçgen parçayı bıçakla ikiye kesip 8 parça elde edin. Kalan tereyağını üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirip servis yapın.