



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ ŞEHİRİYE PASTASI

1 paket Banvit Jumbo Sosis (ince doğranmış)
1 paket tel şehriye
100 gr tereyağı (eritilmiş)
150 gr mantar (ince dilimlenmiş)
100 gr beyaz peynir (ufalanmış)
1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
3 adet yumurta (çırpılmış)
50 ml süt
3 çorba kaşığı maden suyu
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Şehriyeyi tuzlu bol kaynar suda 5 dak. pişirip süzün ve soğuk sudan geçirin.

Fırın kabını bir çorba kaşığı tereyağı ile yağlayıp şehriyenin yarısını yayın.

Sosis, mantar, peynir, maydanoz, tuz ve karabiberi harmanlayıp şehriyenin üzerine yayın. Kalan şehriyeyi de harcın üzerini kapatacak şekilde yayın ve bastırarak sıkılaştırın.

Yumurta, süt, maden suyu ve kalan yağ çırpıp şehriyenin üzerine gezdirin ve 10 dak. dinlendirin.

Önceden ısıtılmış 170°C fırında şehriyeler kızarıncaya kadar yaklaşık 45-50 dak. pişirin.

Sıcak servis yapın.

