



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## İPAK BÖREĞİ



3 Adet hazır yufka  
1 Su bardaĐı rende beyaz peynir  
4 – 5 Dal dereotu  
Yarım ay bardağı zeytinyağı  
1 orba kaşığı rek otu  
1 Litre su

- # Hazır yufkalar artı Őeklinde kesilir, her yufkadan 4 üçgen parça çıkacağı için toplam 12 üçgen parça elde edilir.
- # Yufkaların geniŐ tarafına, kıyılmış dereotu ve rende beyaz peynir karıŐımından uzunlamasına yeteri kadar konur.
- # Peynirli tarafından baŐlayarak sarılıp rulo yapılır, sonra kendi etrafında döndürülerek gl Őekli verilir.
- # Bütün börekler aynı Őekilde hazırlanır, u kısımları alt tarafa gelecek Őekilde kenarlı bir tepsiye dizilir.
- # Breklerin zerine 1 litre su gezdirilir, 1 saat suyun içinde bekletilir.
- # Süre sonunda börekleri sıkılarak suyun içinden alınır, bol yaĐlanmıŐ fırın tepsisine dizilir.
- # ŐipŐak böreklerin üzerlerine fırçayla zeytinyağı sürülür, rek otu serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 195 derece fırına verilir, açık pembe renk alana kadar piŐirilir.
- # İlyınca ikram edilir.

Not: ŐipŐak böreğin doğal rengi açık pembedir, daha fazla kızarması için fırında tutulursa kurur.