**Byrek me Qepë e Domate – Shije e Ngrohtë Shtëpie**

Nëse ka një recetë të byrekut shqiptar që është i plotë në shije, e me të cilin nuk ngopesh asnjëherë, ai është byreku me qepë dhe domate.

Një recetë e vjetër, e përdorur ndër ndër shekuj, me përbërës shumë thjeshtë. I përgatitur me mjeshtërinë e duarve të amvisave shqiptare byreku shndërrohet në një pjatë të mrekullueshme, që tërheq shijen e kujtdo që e provon.

Byreku me qepë e domate ashtu si edhe çdo byrek tjetër shqiptar shoqërohet në mënyrë fantastike me supa të lehta, kos apo dhallë, turshi apo sallata të freskëta.

Receta që AgroWeb.org sugjeron më poshtë është ndër të tradicionalet shqiptare, një recetë bashkon gjithë familjen rreth tryezës për të shijuar një ndër byrekët më të shijshëm

**Përbërësit**

*(Për brumin)*

500 gr miell

1 lugë gjelle kripë

250 ml ujë i vakur

*(Për mbushjen)*

3 kokrra qepe

3 kokrra domate

3 luge gjelle vaj ulliri

Kripë dhe pak piper

**Përgatitja e mbushjes me qepë e domate**

Si fillim grijmë fare hollë qepë dhe në një tigan hedhim vajin e ullirin e më pas qepët për t’i skuqur derisa volumi i tyre të bjerë dhe të marrin një ngjyrë të artë.

Në kohën që qepët skuqen hedhim edhe kripën, e nëse dëshirojmë edhe pak piper.

Më pas, grijmë domatet në copa të vogla, për t’u hequr me lehtësi lëkurën më parë i fusim për pak minuta në ujë të ngrohtë.

I hedhim në tiganin ku kemi skuqur qepët dhe vijojmë t’i skuqim derisa domatet të treten dhe masa të bëhet në formën e salcës kompakte.

Më pas e heqim nga zjarri dhe e lëmë të ftohet.

**Përgatitja e brumit për byrekun**

Në një tepsi hedhim miellin, hapim një gropë në mes dhe një lugë kripë ndërsa nisim të shtojmë ujin e vakur duke e punuar brumin me dorë.

E punojmë me duar derisa të krijohet një masë kompakte dhe e ndajmë në dy pjesë të barabarta. Pjesën e parë të brumin e ndajmë në 10 toptha të vegjël dhe seiclin prej topthave nisim ti hollojmë në petë të vogla.

Më pas, të gjitha petat e hapura i vendosim njëra mbi tjetrën duke e spërkatur secilën me disa pika vaj ulliri.

Sigurohemi që petën e fundit të mos e lyejmë me vaj por ta përdorim për të mbuluar petët e tjera.

Më pas, të gjithë petën e krijuar nisim ta hollojmë në përmasat e tepsisë që kemi për byrekun.

Me ndihmën e furçës së kuzhinës, tepsinë e lyejmë me vaj ulliri dhe më pas shtrojmë në petën që kemi holluar duke e puthitur në sipërfaqen e tepsisë.

Hedhim mbushjen me qepë dhe domate mbi petën që kemi shtruar në tepsi.

Edhe për petën e sipërme veprojmë në të njëjtën mënyrë si me petën e parë.

Pasi e kemi hapur e vendosim mbi mbushjen që kemi shtruar, kujdesemi që të bashkojmë mirë anët e të dyja petave.

Byrekun e spërkasim me disa pika vaji ulliri në pjesën e sipërme dhe e fusim për ta pjekur në furrë me 200 gradë. Byreku piqet përreth 30 minuta./**AgroWeb.org**