



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALTANAT BÖREĞİ

4 adet yufka
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
İç için:

250 gr kıyma
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı antep fıstığı
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 çorba kaşığı badem
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Önce iç hazırlanır; tereyağı ve kıyma 10 dakika kavrulur, sonra diğer malzemeler katılır ve 10 dakika daha kavrulur, soğumaya terk edilir. Süt, yumurta ve sıvıyağ bir kaptan çırpılır. İlk yufka serilir üzerine sıvı karışım sürülür. İkinci kat konur, sıvı karışım sürülür ve 8 üçgen parçaya kesilir. Kenarına iç konur, sağdan ve soldan kapatılır, rulo yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Diğer yufkalar da aynen hazırlanır. Kalan sıvı karışım üzerine sürülür. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.