



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VALİDE SULTAN BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg yufka
4 adet orta boy soğan (piyazlık doğranmış)
10 orba kaşığı tereyağı
300 gram iri kıyılmış ceviz içi
2 su bardağı süt
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber
1,5 orba kaşığı sıvı yağ

Tavada tereyağını eritin. Soğanları ilave ederek, ağır ateşte sarartın. Cevizi ekleyerek 5 dakika çevirin ve ateşten alın. Derin bir kap içerisinde süt, yumurta, tuz ve karabiberi iyice çırpın ve fırın tepsisini 1 çorba kaşığı sıvı yağ ile yağlayın. Tepsiyi ilk yufkayı kenarları taşacak şekilde yayın. Süt­lü karışımından 1 kepçe alarak, yufkaya dağıtın. Soğanlı malzemeyi de yufkaya yayın. Kalan yufkaları fırın tepsisi büyüklüğünde kesip üst üste dizerken, her katın arasına önce süt­lü sonra cevizli malzemeyi yayın. Son yufkayı koymadan önce, tepsinin kenarından taşan kısımları içe doğru kıvrın. Daha sonra son yufkayı koyup, üzerini kalan yarım çorba kaşık sıvı yağ ile yağlayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika (üzeri kızarıncaya kadar)pişirin. İlinınca, dilediğiniz şekilde dilimleyip servis yapın.

