



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VALİDE SULTAN BÖREĞİ

Hamuru için:

2 su bardağı un
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar su

İçi için:

5 adet büyük boy soğan
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1,5 su bardağı ceviz
1 adet yumurta

Tuz

Karabiber

Yufkaların arası için:

1 su bardağı süt
1 adet yumurta
Yarım su bardağı su

Tuz

Üzerine:

Çörekotu

Hamur için un, zeytinyağı ve tuzu geniş bir kaba alıp, karıştırın. Azar azar su ekleyerek kulak memesinden biraz daha sert bir hamur hazırlayın. Üzerine ıslak bir bez örtüp 20 dakika dinlendirin. Yufkaların arasına sürmek için süt, yumurta su ve tuzu birlikte çırpıp, kenara alın. 2 İç harc için soğanları halka doğrayın. Bir tavaya alıp, üzerine 2 çorba kaşığı su katın. Tencerenin kapağını kapatıp, soğan iyice suyunu çekene kadar pişirin. Üzerine zeytinyağını ekleyin ve soğanın rengi dönene dek kavurun. 3 Ocaktan alıp, üzerine çekilmiş ceviz, yumurta, tuz ve karabiber ekleyin. Karıştırıp ılınmaya bırakın. 4 Dinlenen hamuru 6 bezeye ayırın. 1 parçasını düz bir zemine alın. Merdane yardımı ile un serpererek, yufka büyüklüğünde açın. Orta büyüklükte yağlanmış bir fırın tepsine, 1 adet yufkayı kenarlardan taşacak şekilde yerleştirin. 5 Üzerine sütlü yumurtalı karışımdan 2 çorba kaşığı kadar sürün. İkinci bezeyi de açıp, ilkinin üzerine buruşturarak yerleştirin. Yine sütlü karışımdan sürün. Üçüncü bezeyi de açıp tepsiye yerleştirin. Yumurtalı karışımdan sürün. Soğanlı iç harcı döküp, yayın. Kalan yufkaları da ilk üç yufka gibi açıp, tepsiye yerleştirin. Kenarlardan sarkan yufkayı böreğin üzerine toplayın. Kalan sütlü karışımı üzerine dökün. Çörekotu serpin ve istediğiniz büyüklükte dilimleyin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.



© lezzetler.com tarif no:158917 • adi:Valide Sultan Boregi • gonderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:07.04.2025 - 05:49