LAZ BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASI)

THY Skylife

14 adet hazır baklavalık yufka
1.5 su bardağı tereyağı (erimiş)
Harç için:
4 su bardağı süt
2 yemek kaşığı pirinç unu
2 yemek kaşığı nişasta
5 yemek kaşığı tozşeker
1 su bardağı fındık (kavrulmuş, kalın kıyılmış)
4 adet yumurta sarısı
Şurup için:
3 su bardağı tozşeker
1 yemek kaşığı limon suyu

Süt, pirinç unu, nişasta ve beş kaşık şekeri tencereye koyun. Orta ateşte karıştırarak kaynatın. Koyu bir kıvam tutturun. Ocağın altını kapatın. Fındıkları, çırpılmış yumurtaları ekleyerek karıştırın. Üç bardak su ve şekeri birkaç dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyip kestirin. Şurubu hazır edin. Baklavalık yufkaların yedi tanesini üzerlerine fırça ile erimiş tereyağı sürerek üst üste yağlanmış fırın kabına döşeyin. Üzerlerine hazırlamış olduğunuz sütlü harcı yayın. Harcın üzerine, üstleri tereyağı ile yağlanmış yedi kat yufka döşeyin. Böreği porsiyonluk dilimleyin ve üzerine tekrar fırça ile bol bol tereyağı sürün. Böreğin üzerini alüminyum folyo ile kaplayın ve kabı önceden 200 derecede kızdırılmış fırına sürün. Fırından aldığınız sıcak böreğin üzerine soğuk şurup gezdirin. Böreği servis tabağına alıp arzu ettiğiniz gibi süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:35446 • adı:Laz Böreği (baklava yufkası) • gönderen:Cankat • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:03