



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZ BÖREĞİ

Cemaliye Tüter

4 tepeleme su bardağı un (500 gr.)

1 su bardağı süt

2 yumurta akı

1 yemek kaşığı sirke

1/2 çay bardağı sıvıyağ

Bir fiske tuz

Üstü için:

1/2 paket margarin

1 çay bardağı sıvıyağ

Kreması:

1 kg. süt

3 dolu yemek kaşığı un

3 dolu yemek kaşığı tozşeker

2 yumurta sarısı

1,5 su bardağı kıyılmış fındık

1 yemek kaşığı margarin

Şurubu:

3 su bardağı tozşeker

3,5 su bardağı su

1/2 limon suyu

Bir fiske tuz

1 Hamur açılacak yere unu eleyin. Ortasını açıp yumurta akı, sıvıyağ, sirke ve biraz tuz koyun. Ölçülü sütü katarak yumuşak bir hamur yapın. Hamuru 30 dakika dinlendirin.

2 Hamuru 8 parçaya ayırın; unlayarak oklavaya sarıp ince açın.

3 Kreması için, süt, un ve şekeri karıştırarak pişirin. İki yumurta sarısı ve margarini koyup iyice karıştırın; sonra da kıyılmış tındık katın.

4 Açtığınız 8 yufkayı dörder parmak eninde uzun şeritler halinde kesin. Birer ucuna yeterince krema içinden koyup muska gibi sarın. Muska hamurları bir fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine kızdırılmış yağı gezdirin. Orta sıcaklıktaki bir fırında, açık pembe renkte pişirin.

5 Şeker ve suyu ateşe koyun. Kaynayın-ca biraz tuz katıp limon sıkın ve 10 dakika kaynatın.

6 Pişen börekler soğuduğu zaman, üzerine soğuk şurubu dökün.