LAZ BÖREĞİ (ARTVİN)

Borçka Belediyesi

Köy yumurtası, tereyağı, süt ve şekerle yapılan karışım birkaç kat yufka arasına konarak fırında pişirilir. Pişmeye yakın üzerine karabiber taneleri serpilerek sıcak veya soğuk olarak afiyetle yenir.

ML® Laz Böreği için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:39951 • adı:Laz Böreği (Artvin) • gönderen:Asegul • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:50