



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZ BÖREĞİ (ARTVİN)

Hamuru için:

1 adet yumurta

2 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvıyağ

Yarım paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Aralarına sürmek için:

2-3 çorba kaşığı tereyağı

Muhallebi için:

1 litre süt

5 adet yumurta

1 su bardağı un

Bir tutam karabiber

150 gram tereyağı

1 paket vanilya

Üzerine:

1 adet yumurta sarısı

Şerbeti için:

1 su bardağı tozşeker

1 su bardağı su

Öncelikle hamur için yumurta, süt, sıvıyağ ve kabartma tozunu yoğurma kabına alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ilave edip, yoğurun. Hamuru 14 eşit bezeye ayırın ve her birini baklava hamuru inceliğinde açın. Orta büyüklükte bir fırın tepsisine, açtığınız 7 adet yufkayı aralarına eritilmiş tereyağı sürerek, kenarlardan taşacak şekilde üst üste yerleştirin. Muhallebi için sütü tencereye alın ve yumurta ekleyip, çırpın. Un ilave edip, çırpmaya devam edin. Karabiber ve tereyağı ekleyip, koyu bir kıvama gelene kadar karıştırın. Tencereyi ocaktan alın ve vanilyayı ekleyin. Ilındıktan sonra tepsideki yufkanın üzerine boşaltın. Kalan 7 adet yufkayı aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üst üste tepsiye yerleştirin. Kenarlardan taşan yufkayı üzerine kapatın. Üzerine fırça ile çırpılmış yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Şerbet için tozşeker ve suyu tencerede kaynatın. Ilındıktan sonra tatlının üzerine gezdirin ve dilimleyerek servis yapın.