LAZ BÖREĞİ

14 adet baklava yufkası
150 gr margarin
7 su bardağı süt
4 adet yumurta sarısı
1,5 su bardağı tozşeker
4 çorba kaşığı nişasta
4 çorba kaşığı nişasta
Bir tutam tuz, karabiber
1 su bardağı su

Öncelikle 1,5 su bardağı şeker 1 su bardağı suyla şerbeti hazırlıyoruz. 7 yufkanın her birinin arasını margarinle yağlayıp tepsiye dizin.yufkaların yarısı yağlanınca muhallebi için diğer tarafta 4 yumurta sarısı, nişasta, pirinç unu, bir tutam tuz, karabiber, karıştırılır. Hazırladığımız karışımı kaynayan süte ekleyin. pişirin. Pişirdiğimiz muhallebiyi hafif soğuyunca tepsideki 7 tane yufkanın üzerine dökün.Kalan 7 yufkayı aralarını yağlayarak tepsinin üzerine yerleştirelim. Kalan margarinle tepsinin üzerine gezdirip,dilimleyelim.Tepsiyi fırına sürüp 200 derecede pişirelim. Pişirdiğimiz şerbeti soğuk olarak fırından çıkan böreğin üzerine dökelim.

© lezzetler.com tarif no:98534 • adı:Laz Böreği • gönderen:tavşan yürek • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:22