



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LAZBÖREĞİ

8 kişilik Gerekli malzeme:

10 yufka,

4 yumurta

8 su bardağı süt

5 su bardağı tozşeker

2 paket buğday nişastası

2 paket vanilya

3 su bardağı kıyılmış fındık içi

5 çay bardağı eritilmiş tereyağı

1 su bardağı su

Şerbet malzemesi:

10 su bardağı su

10 su bardağı tozşeker

Yarım limon suyu

8 su bardağı süt ve tozşekeri tencerede kaynatın. Başka bir kaptaki buğday nişastası, yumurta, vanilya ve biraz suyu karıştırın. Kaynamakta olan süte yavaş yavaş dökerek muhallebi haline gelene kadar karıştırın.

Bir tepsiyi yağlayın. 5 yufkayı aralarına eritilmiş tereyağı gezdirerek tepsiye döşeyin. Beşinci yufkanın üzerine hazırladığınız muhallebiyi dökün ve fındığı serpin. Kalan 5 yufkayı da aynı şekilde, tepsiye döşeyin. Böreği dilimleyip orta ısı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Şerbeti hazırlamak için; su ve tozşekeri tencerede kaynatın. Limon suyunu ekleyip soğumaya bırakın.

Böreği fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Üzerine soğuk şerbeti gezdirerek dökün. Şerbetini çekince servis yapın.