



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAZ BÖREĞİ (ARTVİN)

2 adet yumurta, 3 yemek kaşığı yoğurt, 600 gr. Un ve 1 su bardağı süt, karıştırılarak hazırlanır. 12 adet ince yufka açılır. 1 tatlı kaşığı karabiber ile 2 kg süt, tencereye konarak hafif ateşte, koyulaşmaya kadar kaynatılır. Kaynatıldıktan sonra 5 dakika karıştırılarak soğumaya bırakılır. 1 su bardağı şeker ile 1 su bardağı su, koyulaşmaya kadar ateşte kaynatılır. Hazırlanan yufkalardan 6 tanesi orta boy tepsiye döşenir. Hazırlanan mahallebi, üzerine dökülür. Kalan 6 yufka, mahallebinin üzerine serilir. Kareler şeklinde kesilip, üzerine 250 gr eritilmiş tereyağı dökülerek, fırına verilir. Piştikten sonra şurup üzerine dökülür. Tepsideki tatlı, arzuya göre, sıcak veya soğuk olarak yenilebilir.

