



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAZ BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASI)

<http://www.hurriyet.com.tr>

14 adet baklava yufkası  
150 gram tereyağı  
4 adet yumurta sarısı  
7 su bardağı süt  
1,5 su bardağı toz şeker  
4 çorba kaşığı nişasta  
4 çorba kaşığı pirinç unu  
1,5 bardak toz şeker  
1 su bardağı su

Muhallebiyi hazırlamak için, sütü tencereye koyun. Üzerine şeker ilave edin ve erimesi için kaynayana kadar ara ara karıştırın.

Ayrı bir kapta yumurta sarıları, nişasta ve pirinç ununu karıştırın. Karışımı kaynayan süte yavaş yavaş ekleyin ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin.

Bu arada yufkaların ara katları için tereyağı eritin. Diğer tarafta şerbeti için toz şeker ve su bir tencereye koyun ve ocakta şeker eriyene kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca da 4 dakika kadar kaynatarak ocaktan alın.

14 adet yufkanın yarısını tepsiye her katı eritilmiş tereyağı ile yağlayarak dizin. Yufkaların yarısı yağlanınca ilk sıcaklığı çıkan muhallebiyi yufkaların üzerine dökün. Kalan yufkaları da diğer yarısı gibi her katını yağlayarak dizin. En üstüne de kalan eritilmiş tereyağını dökün ve kareler halinde kesin.

180 derecede üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarınca ve iyice soğumuş şerbeti tatlının üzerine gezdirerek dökün.

