



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LAZ BÖREĞİ

1 paket baklavalık yufka (42 adet)

Sıvı yağ

250 g tereyağı

Muhallebisi için:

2 adet yumurta

4 su bardağı süt

5 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı nişasta

1 su bardağı şeker

1 paket vanilya

1 çay kaşığı karabiber

Şerbeti için:

2,5 su bardağı şeker

2 su bardağı su

Yarım limon suyu

İlk olarak şerbeti yapalım. Bunun için uygun bir tencereye şeker ve suyu alarak şeker eritene kadar karıştıralım. 15 dakika kadar şerbetimizi kaynamaya bırakalım.

Şerbetimiz kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyelim ve 5 dakika daha kaynattıktan sonra ocağı kapatıp şerbetimizi soğumaya bırakalım.

Muhallebisi için tenceremize yumurtalarımızı alarak tel çırpıcı ile karıştıralım, bir taraftan sütümüzü de yavaş yavaş ekleyelim

Un, nişasta, şeker, vanilya ve karabiberi ilave ederek pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştıralım

Koyulaşmış kıvam alan muhallebimizi ocaktan alalım ve daha hızlı soğuması için ayrı bir kaseye aktaralım.

Kaseminizin üzerini, muhallebiye değecek şekilde streçleyelim.

Baklavalık yufkalarımızı tezgaha alalım ve kullanacağımız fırın kabı boyutunda keselim. Ben 27\*40 cm boyutunda dikdörtgen borcam kullandım. Kestikten sonra baklavalık yufkaların üzerine nemli bir bez örtelim ki kurumasin.

Fırın kabımızı sıvı yağ ile hafifçe yağladıktan sonra 3 adet baklavalık yufkayı fırın kabımıza yerleştirelim ve üzerine erittiğimiz tereyağından sürelim. Bu şekilde 21 adet yufkayı her 3 yufkada arasına tereyağı sürerek yerleştirelim. Son yufkamızın üzerine tereyağı sürmeyelim.

Muhallebimizi yufkanın üzerine boşaltalım ve güzelce yayalım.

Üst kısma da tekrar 21 adet yufkayı her 3 yufkada 1 arasına tereyağı sürerek yerleştirelim.

En son kata da bolca yağ sürdükten sonra böreğimizi dilediğimiz boyutta keselim.

Ardından 180°C fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 35 dakika pişmeye bırakalım.

Fırından aldığımız ve ilk sıcaklığı çıkan böreğimizin üzerine soğuyan şerbeti gezdirelim ve en az 2 saat dinlenmeye bırakalım.

Şerbetini güzelce çeken böreğimizi kestiğimiz yerlerden tekrar keserek servis edelim.



---

© lezzetler.com tarif no:160429 • adı:Laz Böreği • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.03.2025 - 13:28