



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZ BÖREĞİ

1,5 bardak Şeker
1 bardak Su
1 yemek kaşığı Limon Suyu
1 litre Süt
Vanilya
2 yemek kaşığı Un
2 yemek kaşığı Nişasta
1 Yumurta Sarısı
Karabiber
2 bardak eritilmiş Tereyağı
24 adet baklavalık Yufka

1 su bardağı şekeri, suyu ve limon suyunu bir tencerede birleştirin ve ocağın altını yakıp 10 dakika kaynatın ve karışımı soğumaya bırakın.
Farklı bir tencerede 1/3 su bardağı şekeri, sütü, vanilyayı, unu, nişastayı ve yumurtayı birleştirin ve üzerine karabiber serpip kaynamaya bırakın.
Fokurdamaya başlayınca altını kapatın ve ılıması için bir kaba alın.
Fırın tepsisini yağlayın ve bir adet baklava yufkası serip üzerini yağlayın.
Aynı işlemi 12 kat olacak şekilde tekrarlayın.
Daha sonra hazırladığınız muhallebiyi dökün.
Üzerine yufkayı serin ve yağlayın.
Aynı işlemi 12 kat olacak şekilde tekrarlayın.
Bir bıçak yardımıyla böreği dilimlere ayırın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişmeye bırakın.