



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZ BÖREĞİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Muhallebisi için:

1 litre süt

1 su bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı mısır nişastası

3 adet yumurta sarısı

1 paket vanilin

1 tatlı kaşığı toz karabiber (isteğe bağlı, Karadeniz usulü için)

Baklava katmanı için:

1 paket baklava yufkası

150 gram tereyağı (eritilmiş)

1 çay bardağı sıvı yağ

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

Birkaç damla limon suyu

Şeker ve suyu bir tencerede kaynatın. Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyerek birkaç dakika daha kaynatın. Şerbeti soğumaya bırakın. Süt, şeker, un, nişasta ve yumurta sarılarını bir tencereye alın. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyu kıvamlı bir muhallebi elde edin. Ocaktan alınca vanilin ve karabiberi ekleyerek karıştırın. Soğuması için kenara alın. Fırın tepsisini yağlayın ve ilk yufkayı serin. Her bir yufkayı tereyağı-sıvı yağ karışımıyla fırça yardımıyla yağlayarak üst üste dizin (yaklaşık 15 kat). Hazırladığınız soğumuş muhallebiyi yufkaların üzerine eşit şekilde yayın. Muhallebinin üzerine yine her katını yağlayarak kalan yufkaları serin (yaklaşık 15 kat). Böreği baklava dilimi şeklinde kesin. Üzerine kalan yağ karışımını gezdirin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında, üstü kızarana kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Fırından çıkan sıcak böreğin üzerine soğuyan şerbeti dökün. Şerbeti çekmesi için bir süre bekletin. Dilimleyerek servis yapın. İsterseniz üzerine ceviz veya antepfıstığı serpebilirsiniz.

