



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZ BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASI)

Nedim Atilla

14 adet baklavalık yufka

Kreması için:

1 litre süt

2 adet yumurta sarısı

4 çorba kaşığı un

4 çorba kaşığı toz şeker

1 çorba kaşığı nişasta

Biraz vanilya

Yarım su bardağı erimiş tereyağı

Öncelikle tencereye nişasta, un ve biraz süt koyup çırpın. Biraz daha süt eklerken yumurta sarısıyla birlikte, pütürsüz hale gelene kadar karıştırın. Sütü azar azar ilave edin. Vanilya ve şekeri de koyduktan sonra sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin ve soğumaya bırakın. Soğurken üzerinde kaymak olmaması için arada karıştırın. Yağladığınız baklavalık yufka boyundaki tepsiye ilk yufkayı koyup üzerine erimiş tereyağı sürün. Bu şekilde 7 yufkayı üst üste yerleştirdikten sonra soğuttuğunuz muhallebiyi yayın. Üzerine, kalan yufkaları yağlayarak yerleştirin ve en üste yağ sürün. Dilimledikten sonra 200 derecede ısıtılmış fırında 45 dakika (üzeri kızarana kadar) pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleri tekrar kesin ve servis edin.