



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAZ BÖREĞİ

20 adet hazır baklava yufkası

Muhallebisi için:

3 çorba kaşığı pirinç unu

3 çorba kaşığı nişasta

3 çorba kaşığı un

1 su bardağı şeker

5 su bardağı süt

2 adet yumurta

50 gram tereyağı

1 tatlı kaşığı karabiber

Şerbeti için

3 su bardağı şeker

3,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Pirinç unu, nişasta, un, şeker, süt, yumurta, tereyağı bir tencereye konularak kısık ateşte kaynayana kadar pişirilir. En son 1 tatlı kaşığı karabiber eklenerek bir kenarda soğumaya bırakılır. Fırın tepsisi kadar baklava yufkasını kesip hazırlayın. Hamurlardan 10 tanesini yağlanmış fırın tepsisine koyun. Soğumaya bırakmış olduğumuz muhallebiyi tepsiye eşit şekilde yayın. Diğer hamurlar da aynı şekilde açılarak muhallebinin üzerine yerleştirin. En üst yufkanın üzerini kare kare kesip kızdırılmış tereyağını üzerinde gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üstü kızarana kadar pişirin. Şerbeti için toz şekeri ve suyu tencerede kaynatın. Limon suyu ekleyip bir taşım daha kaynattıktan sonra ateşten alın. Fırından aldığınız böreği soğumaya bırakın. Şerbet ılıkken böreğin üzerine dökün.