



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZ BÖREĞİ (ÇAMLIHEMŞİN RİZE)

Nejdet Dokur

10 adet yufka (1.65 kg)
4 yumurta (200 g)
8 su bardağı süt (1.6 kg)
2 paket vanilya
1 su bardağı su (200 g)
5 su bardağı toz şeker (1 kg)
2 paket buğday nişastası
2 ½ çay bardağı eritilmiş margarin (500 gr)
Şerbet için:
5 su bardağı su (1 kg)
5 su bardağı toz şeker (900 g)
1/2 limon suyu

8 su bardağı süte şeker eklenir. Kaynatılır, başka bir kaptaki buğday nişastası, yumurta, vanilya ve su karıştırılır. Hazırlanan malzeme kaynamakta olan süte üzerine dökülür ve muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırılır. Tepsiyi yağlanır, yufkaların üstlerini yağlayarak 5 kat halinde tepsiye dizilir. Üzerine muhallebi dökülür. Dövülmüş fındıklar yayılır, kalan 5 yufkada üstleri yağlanarak muhallebinin üzerine dizilir. Şerbet malzeme karıştırılıp pişince soğumaya bırakılır. Hazırladığımız börek dilimlenir fırında pişirilir, soğuduktan sonrada soğuk şerbet ilave edilir.

