



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAZ BÖREĞİ (ÇAYKARA TRABZON)

Çaykara Belediyesi

10 yaprak yufka  
4 Yumurta  
8 su bardağı süt  
2 Paket vanilya  
3 bardağı kıyılmış Fındık içi  
5 su bardağı tozşeker  
2 Paket Buğday nişastası  
5 çay bardağı eritilmiş tereyağı  
1 su bardağı su  
Şerbeti:  
10 su bardağı su  
10 su bardağı Toz Şeker  
1 / 2 limon suyu

Sekiz su bardağı süte Şeker ekleyerek kaynatın. Baska bir kapta Buğday nişastası, Yumurta, vanilya ve biraz suyu karıştırın. Hazırladığınız malzemeyi kaynayan sütün üzerine dökerek muhallebi haline gelinceye dek karıştırın. BİR tepsinin altını yağlayın. Yufkaların üstlerini yağlayarak bes kat halinde tepsiye dizdiğiniz bes kat yufkanın üzerine hazırladığınız muhallebiyi dökün. Yufkaların üzerindeki muhallebiye, dövülmüş fındıkları Yayın. Kalan bes kat yufkayı üstlerini yağlayarak muhallebili yufkaların üzerine yayın. Şerbet malzemelerini karıştırarak pişirdikten sonra soğumaya bırakın. Hazırladığınız böreği Dilim Dilim keserek fırında pişirin. Börek soğuduktan sonra soğumuş Tatlı şerbetini ekleyin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.02.2024