LAZ BÖREĞİ (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru İçin:
5 su bardağı buğday unu
1 su bardağı nişasta
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
Yeteri miktar ılık su
Muhallebisi İçin:
½ çay bardağı ince mısır unu
½ çay bardağı buğday unu
250 g tereyağı
5 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
Yeteri miktar karabiber
Şerbeti İçin:
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su

Derin bir kabın içinde buğday unu, bir adet yumurta, bir çay bardağı sıvı yağ, bir çay bardağı süt ve bir çay kaşığı tuz, yeteri miktar ılık su ile kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurulur ve üzerine temiz bir bez örtülerek bekletilir.
Geniş bir tencerede beş su bardağı süt, üç adet yumurta, yarım çay bardağı buğday unu, yarım çay bardağı ince mısır unu ve bir su bardağı toz şeker iyice çırpılır ve ocağa alınır.
Muhallebi kıvamına gelene kadar sürekli karıştırılarak pişirilir ve tencerenin altı kısılır. Bu şekilde tepsiye dökülene kadar bekletilir.
Dinlendirilmiş hamur on altı pazıya ayrılır. Her bir pazı nişasta ile baklava yufkası inceliğinde açılır ve temiz bir bezin üzerinde bekletilir.
Geniş bir tepsi, tereyağı ile yağlanır.
Hazırlanan tepsiye sekiz adet yufka, her bir katı ayrı ayrı yağlanarak üst üste dizilir ve önceden ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirilir.
Ardından kısık ateşte bekletilen muhallebinin tamamı kızaran yufkaların üzerine dökülür.
Bu aşamada muhallebinin üstüne karabiber ve bir avuç toz şeker serpilir.
Daha sonra kalan diğer sekiz adet yufka da yine her bir katı yağlanarak muhallebinin üstüne dizilir.
Tepsiden sarkan yufkalar oklava yardımı ile iyice bastırılarak kesilir. Ardından önceden ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirilir.
Börek fırındayken iki su bardağı su ve bir su bardağı toz şeker kaynatılarak şerbeti hazırlanır.
Fırından çıkan böreğin üzerine sıcakken dökülür ve sonrasında kare şeklinde kesilir, soğuduktan sonra servis edilir.

Not: Muhallebinin kıvamını kontrol etmek amacıyla küçük bir tavanın içine tencerede hazırlanan malzemeden az bir miktar alınır, ateşte sürekli karıştırılarak kıvamı kontrol edilir. Muhallebi katı olmuşsa süt, akışkan olmuşsa bir miktar buğday unu ilave edilir.

© lezzetler.com tarif no:162480 • adı:Laz Böreği (Düzce) • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:21.05.2024 - 00:03