



## HAZIR YUFKADAN LAZ BÖREĞİ

9 yufka  
5 su bardağı süt  
1/2 kg şeker  
250 gr yağ  
1 yumurta  
1/2 su bardağı ceviz

Sütü, şekerini, yumurta ve unu karıştırın. Kısık ateşte devamlı pişirerek muhallebi kıvamına getirin. Üç yufkanın üstüne hazırladığınız karışımın yarısını dökün. Diğer üç yufkayı üzerine yerleştirip karışımın kalanını boşaltın. Kalan üç yufkayı da üstüne kapatın. 250 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Yağı bir tavada eritip, böreğin üzerine dökün. Dövülmüş cevizini üzerine serperek servise sunun.

