



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAZIR YUFKADAN LAZ BÖREĞİ

1 paket hazır yufka  
200 gr. tereyağı  
Muhallebisi için:  
2 adet yumurta  
1 paket vanilya  
1 çay kaşığı karabiber  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı un  
4 su bardağı süt  
1 kaşık nişasta  
Şerbeti için:  
2,5 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
1-2 damla limon

Öncelikle şerbeti hazırlayıp soğumaya bırakıyoruz. Muhallebiyi yapmak için; yumurtaları çırpıyoruz, daha sonra yavaş yavaş sütü ve diğer malzemeleri ekliyoruz. Tencereyi ocağa alıp karıştırarak pişiriyoruz. Kıvamı koyulaşınca altını kapatıp soğumaya bırakıyoruz. Bir borcamı yağlıyoruz, yufkaları ikişerli ya da üçerli halde, aralarına tereyağı sürerek diziyoruz. Yufkaların yarısını bu şekilde borcama yerleştirdikten sonra hazırladığımız koyu muhallebiyi sürüyoruz. Sonra kalan yufkaları da, aynı şekilde muhallebinin üzerine döküyoruz. En son katı da yağladıktan sonra eşit parçalar halinde kesiyoruz. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında, üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. Pişen tatlının ilk sıcaklığı çıkınca, üzerine soğumuş şerbeti döküyoruz ve şerbeti çekene kadar bekliyoruz.