



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAZ BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

10 adet yufka
4 adet yumurta
8 su bardağı sut
2 paket vanilya
3 su bardağı kiyilmiş fındık içi
5 su bardağı toz şeker
2 paket buğday nisastası
5 çay bardağı eritilmiş tereyağı
1 su bardağı su
Serbeti:
5 su bardağı su
5 su bardağı toz şeker

Ön hazırlık: Serbet malzemeleriyle koyu olmayan bir serbet elde edelim ve soğumaya bırakalım. Sutu şekeri bir tencereye alıp kaynatalım. Ayrı bir kapta buğday nisastası, yumurta, vanilya ve suyu karıştıralım. Bu karışımı kaynayan sütte yavaş yavaş ve karıştırarak ilave edelim. Ve koyu bir muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pisirelim. Yağlanmış tepsiye teker teker üstü yağlanmış 5 yufkayı dizelim (ustuste) Hazırladığımız muhallebiyi soğuduktan sonra yufkaların üzerine boca edelim. Kiyilmiş fındığı serpistirelim. Kalan 5 yufkayıda diğerleri gibi tek tek yağlayarak muhallebinin üzerine dizelim. İsteğe bağlı şekilde keserek 180 de üzeri kızarıncaya kadar pisirelim. Fırından aldığımız böreği soğumaya bırakalım. Soğuduktan sonra soğuk serbeti üzerine gezdirelim. Serbetini çektiği zamanda servise sunalım.

[ML® Laz Böreği için tıklayın](#)

[ML® Laz Böreği \(görsel\)](#)