



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZ BÖREĞİ

25-30 adet baklava yufkası
4 çorba kaşığı erimiş tereyağı
Muhallebisi için:
4 adet yumurta sarısı
2 litre süt
2 su bardağı şeker
4 çorba kaşığı nişasta
4 çorba kaşığı pirinç unu
1 tatlı kaşığı karabiber
Şerbeti için:
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı su
3 çorba kaşığı pudra şekeri

Öncelikle muhallebi hazırlanmalı. Süt şeker, yumurta sarısı, nişasta ve pirinç ununu çırpıp ocakta pişirin. Karabiberini içine koyun. Tereyağıyla yufkaları ıslatıp bir miktar tepsiye dizin ve ortasına muhallebiyi koyun. Kalan yufkaları üzerine koyup biraz daha tereyağı gezdirip 200 derecede kızartın. Şerbetini pişirip çıkan böreğin üzerine dökün. Dilimleyip servis yapın. Pudra şekerini serpip ikram edin.

