LAZ BÖREĞİ

Derya Öznur

3 su bardağı un
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 fiske tuz
1 su bardağı ılık su
1 paket tereyağı (ara yapraklara sürmek için)
1 çay bardağı sıvı yağ (erimiş)
Açmak için:
Nişasta
Muhallebi için:
3 bardak süt
2 adet yumurta
2 yemek kaşıgı un
2 yemek kaşığı mısır unu
½ su bardağı şeker
1 paket vanilya
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su

Hamur malzemesinin hepsini bir kaba koyarız ve yumuşak hamur yoğrulur, 10 dk. dinlendirilir. Sonra 10 bezeye bölünür, her açtığımızın arasını eritmiş olduğumuz yağla yağlarız. 5 taneye açıp serdiğimiz bezenin arasına soğumuş muhallebiyi dökeriz ve kalan 5 bezeyi de aynı şekilde yağlar ve kalan yağı da en üstüne gezdiririz. Kesip fırına veririz, 200 derecede rahat pişirilir. Fırından çıkarılınca tatlımız sıcak, şerbetimiz soğuk olacak şekilde ilave edilir ve ılık servis yapılır.
Şerbetin hazırlanışı: Şerbet 3 su bardağı şeker 4 su bardağı su ile 15 dk. kaynatılır, soğumaya bırakılır.
Muhallebinin hazırlanışı: Muhallebi tüm malzemeler karıştırılıp pişirilerek hazırlanır.

© lezzetler.com tarif no:117581 • adı:Laz Böreği • gönderen:yeşil çimen • indirme tarihi:02.05.2024 - 15:35