



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZ BÖREĞİ

Arzu Yıldız

- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 2 çay bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- Un
- Krema malzemeleri:
- 3 kg süt
- 6 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 2 su bardağı şeker
- Şerbeti için:
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek tereyağı
- 3 kaşık su

Yufkanın malzemelerini karıştırıp kulak memesi kıvamında hamur elde edelim. Yoğurulan hamuru 8 parçaya bölelim her bir parçayı baklava hamuru kadar ince açın. Kremanın yapılışı Malzemeleri bir tencereye alıp orta hararetle ocakta pişirin. Kaynamaya başlayınca hemen altını kapatıp ateşten alalım. Her bir yufkanın arasına tereyağ sürerek dört yufkayı tepsiye yerleştirin. Kenarından sarkan yufkaları tepsinin içine toplamayın 4 yufkayı yerleştirdiğinde üzerine ılıyan kremayı dökülm. Muhallebinin üzerine bir kaşık toz şeker ve 2 kaşık yoğurdu karıştırıp gezdirelim. Kalan 4 tane yufkayı da aralarına tereyağ gezdirip teker teker koyalım. En son tepsinin üzerine kalan tereyağınıda gezdirelim. Yufkaları iç harcın içine doğru kapatalım. Önceden ısıtılmış fırında 45 dk. pişirin. Sonra fırını kapatıp 5 yada 10 dakika kadar fırından çıkarmayın. Şerbetinide pişirip ılıtalım ve fırından çıkan böreğin üzerine dökülm.

