



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAZ BÖREĞİ

5 su bardağı un
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı su
1 tutam tuz
1 yumurta
150 gr tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
Krema için:
8 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı un
4 su bardağı süt
10 gr tereyağı
Hamuru açmak için:
1 su bardağı un
1 su bardağı nişasta

Hamur yoğurma kabında yoğurt, sıvıyağ, tuz, yumurta ve 25 gr eritilip ılınmış tereyağını iyice karıştırın. Elenmiş unu azar azar ilave ederek pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.

Krema için süt, şeker, nişasta ve unu bir tencerede karıştırın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp tereyağını ekleyin. Karıştırıp ılınmaya bırakın.

Hamuru açmak için un ve nişastayı bir kaptan harmanlayın. Hamurdan 40 iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.

Her parçayı un ve nişasta karışımı serpiştirilmiş tezgahın üzerinde oklava yardımıyla çok ince bir yufka şeklinde fırın tepsisinin ölçüsünde (çapı 30 santim) açın. Her açtığınız yufkayı mutfak bezlerin üzerinde kuruması ve havalanması için serin.

Krema ılınınca pütürsüz bir kıvam elde etmek için mikserle çırpın.

Kalan tereyağını (125 gr) eritip ılınmaya bırakın. Yuvarlak fırın tepsisini yağlayın.

20 yufkayı (her katın üzerini fırça yardımıyla tereyağından sürerek) üst üste serip kremanın tamamını yayın.

Kalan 20 yufkayı da aynı şekilde üst üste serin.

Baklava dilimi şeklinde dilimleyin. Kalan tereyağını üzerine gezdirerek dökün.

Tatlı hamurunu önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 45 dakika üzerleri iyice kızarıncaya kadar pişirin.

Fırından alıp tatlı sıcakken 1 su bardağı pudra şekeri üzerlerine gezdirerek serpiştirin. Soğuk servis yapın.

