LAZ BÖREĞİ

Hamur için:
1 adet yumurta
1 çay bardağı ayçiçek yağı
2 çay bardağı süt
1 çay kaşığı kabartma tozu
Muhallebisi için:
1 kg. süt
2 Türk kahvesi fincanı un
4 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
4 adet iri çekilmiş tane karabiber
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

Şerbeti için; su ve şekeri birlikte ocağa koyun. 10 dakika kaynatın. Limon suyunu ilave edip 2-3 dakika daha kaynatın. Ardından soğumaya bırakın. Hamuru için; yumurta, ayçiçek yağ, süt, kabartma tozu ve unla ele yapışmayan ama yumuşak bir hamur yoğurun. 6 eşit parçaya ayırıp yuvarlayın. 15 dakika dinlenmeye bırakın. Muhallebisi için; süt, un, yumurta ve şekeri bir tencerede çırpın. Sürekli karıştırarak kaynatın.10 dakika kaynattıktan sonra soğumaya bırakın. Hamurun ilk 3 parçasını 1'er santim kalınlığında açın ve önceden yağlanmış olan hamurun ebadına uygun büyüklükte tepsiye dizin. 3 hamurun üzerine hazırladığınız muhallebiyi yayın. Biraz kara biber serpin. Tepsiye yaymış olduğunuz muhallebinin üzerine, geri kalan 3 hamuru da açın ve üst üste dizin. 180 derecelik sıcak fırında hamur kızarıncaya kadar pişirin.
Fırından çıkarıp 15 dakika dinlendirin. Ardından da kare şeklinde dilimleyin. Üzerine soğutmuş olduğunuz şerbeti dökün. Laz böreğini arzunuza göre soğuk veya ılık olarak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:164378 • adı:Laz Böreği • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:03.05.2024 - 09:35