LAZ BÖREĞİ

Muhallebi için:
7 su bardağı süt
4 adet yumurtanın sarısı
3 yemek kaşığı un
1.5 su bardağı şeker
6 yemek kaşığı nişasta
1 çay kaşığı karabiber
Hamur için:
2 çay bardağı süt
1 adet yumurta
Un
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım paket kabartma tozu
Tuz
Şerbeti için:
1.5 su bardağı su
1.5 su bardağı şeker
Üzeri için:
500 gram tereyağı
Fındık

Muhallebi için süt, un, nişasta ve şekeri bir tencereye alıp karıştırarak pişirin.
Çırpılmış yumurta sarısı karıştırarak muhallebiye ekleyin.
Muhallebi kıvam alınca soğumaya bırakın.
Hamur için tüm malzeme bir kaba alınıp yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Daha sonra 10 bezeye bölün.
Bezeleri nişasta ile açın.
500 gram tereyağı eritin.
Bezelerin 5 tanesini eritilmiş tereyağı ile yağlanıp yuvarlak fırın tepsisine yerleştirin.
Üzerine soğumuş muhallebiyi yayın.
Ardından üzerine karabiber serpin.
Kalan 5 bezeyi de nişasta ile açıp arasını eritilmiş tereyağı ile yağlayın.
Yufkaları tepsideki tatlının üzerine yayın.
Tatlı kare şeklinde dilimleyip kalan eritilmiş tereyağı gezdirin.
Tatlınızı önceden 200 derecede ısıtılmış fırında pişirin ve fırından çıkarınca da soğumaya bırakın.
Şerbet için su ve şekeri bir tencerede kaynatın.
Tatlı soğukken üzerine sıcak şerbeti gezdirin.
Şerbetini çekince servis edin.

© lezzetler.com tarif no:167552 • adı:Laz Böreği • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 12:27