



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZ BÖREĞİ

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

3 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Muhallebi:

3,5 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

1,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

3,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 tatlı kaşığı tereyağı

Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 tutam tuz

1,5 çay bardağı süt

1 yumurta

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı limon suyu

Açmak için:

1 poşet Dr. Oetker Buğday Nişastası

Arası için:

100 g eritilmiş tereyağı

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (22x30 cm)

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırıp kaynatın. Toplam 5 dakika kaynatıp son dakikada limon suyunu ekleyin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Süt ve yumurta sarısını bir tencereye alıp el çırpıcısı veya çatal ile iyice karıştırın. Üzerine toz şeker, şekerli vanilin ve mısır nişastasını ilave edip iyice karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca tereyağını ekleyip ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğumaya bırakın.

Un ile hamur kabartma tozunu bir kaba eleyin. Üzerine tuz, süt, yumurta, sıvı yağ ve limon suyunu ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Üzerini kapatıp 30 dakika bekletin.

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen derece ayalayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Hamuru cevizden daha küçük parçalara bölerek 40 adet top elde edin. 20 adedini ayırıp üzerini kapatın.

Tezgahın üzerine nişasta serpin ve her bir topu 14-15 cm çapında açın. Açtığınız hamurlardan 5 adedini, aralara nişasta serpererek üst üste koyun. Daha sonra bu 5 adet hamuru hep birlikte açarak 22x30 cm boyutlarında dikdörtgen olarak açın ve kalıba yerleştirin. Üzerine tereyağı sürün. Kalan 5'erli 3 grup hamuru da aynı şekilde hazırlayıp aralara tereyağı sürüp kalıba yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın ve fırını kapatmayın.

Soğuyan muhallebiyi karıştırıp kalıpta pişirdiğiniz yufkaların üzerine yayın. Kalan hamurları aynı şekilde açın, aralarına tereyağı sürerek muhallebinin üzerine üst üste sıralayın. Keskin bir bıçak ile tatlıyı kareler şeklinde dilimleyin ve fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin. Üzerine soğuk şurubu dökün. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170018 • adı:Laz Böreği • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.05.2025 - 10:24