



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAZ BÖREĞİ

6 adet yufka,  
600 ml süt,  
700 gram tozşeker,  
1 adet limon,  
200 gram fındık,  
1 çay kaşığı damla sakız,  
20 gram mısır nişastası,  
bir miktar margarin

Tepsiyi yağlayıp, 3 yufkayı tepsiye yerleştirin. Süt, 100 gram şeker, fındık ve sakızı beraber kaynatın. Mısır nişastasını süt kaynarken ilave ederek malzemenin koyulaşmasını sağlayın. Hazırlanan malzemeyi yufkaların üstüne yerleştirin. Kalan 3 yufkayı malzemenin üstüne kapatın. 130 derecedeki fırında böreği pişirin. Bu sırada şurup için 600 gram şeker, 600 ml su ve yarım limon suyunu beraber kaynatın. Şurup soğuduktan sonra, sıcak böreğin üstüne dökün. 10 dakika bekledikten sonra servis yapın.