



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAZ BÖREĞİ

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

Hamuru İçin:

3 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

Aldığı kadar un (yaklaşık 5-6 su bardağı)

Muhallebisi İçin:

1 litre süt

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı mısır unu

1 çay bardağı buğday unu

1 yemek kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

1 adet yumurta

Şerbeti İçin:

3 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

1 dilim limon

Açmak İçin:

Nişasta

Üzeri İçin:

100 gram tereyağı (eritilmiş)

Su ve şekeri tencereye alın, kaynamaya başladıktan sonra limon dilimini ekleyin ve kısık ateşte 15 dakika kaynatın. Ardından ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Süt, şeker, mısır unu, buğday unu ve yumurtayı bir tencereye alın. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyu bir kıvam alana kadar pişirin.

Kıvam aldıktan sonra tereyağı ve vanilyayı ekleyin, karıştırın ve ocaktan alın. Soğumaya bırakın.

Bir karıştırma kabında yumurta, yoğurt, sıvı yağ, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Yavaş yavaş un ekleyerek ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edin.

Hamuru 16 eşit bezeye ayırın. Bezelerin üzerini örtüp 15-20 dakika dinlendirin.

Bezeleri nişasta yardımıyla ince yufkalar olacak şekilde açın.

Yağlanmış fırın tepsisine 8 yufkayı üst üste serin, her yufkanın arasına biraz tereyağı sürün.

Soğuyan muhallebiyi yufkaların üzerine döküp yayın.

Kalan 8 yufkayı da aynı şekilde muhallebinin üzerine serin ve her yufkanın arasına tereyağı sürün.

En üst yufkanın üzerine tereyağı sürdükten sonra böreği dilimleyin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında altın sarısı renk alana kadar, yaklaşık 40-45 dakika pişirin.

Fırından çıkan sıcak böreğin üzerine soğuk şerbeti dökün. Şerbetin böreğe iyice çekmesi için dinlendirin.

Dilimleyerek servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:179425 • adı:Laz Boređi • gönderen:dolu • indirme tarihi:07.04.2025 - 04:45