



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZ BÖREĞİ

4 su bardağı un
1 çay bardağı yoğurt
1 yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı su
Yarım çay bardağı eritilmiş tereyağı
Keramasına;
1 su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı un
4 su bardağı süt
Üzerine;
1 su bardağı un
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı eritilmiş tereyağı
1 su bardağı pudraşeker

Yoğurt, sıvıyağ, eritilmiş tereyağı, yumurta ve suyu hamur yoğurma kabına alıp karıştırın. Unu ekleyip pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın. Üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.

Tozşeker, nişasta, un ve sütü bir tencereye alın. Karıştırarak kıvamı koyulaşınca kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Bir su bardağı un ve nişastayı bir kaseye alıp harmanlayın. Hamur bezelerinin üzerine unlu karışımdan serpiştirerek 35-40 santim çapında ince yufkalar açın ve 15-20 dakika bekletin. Yuvarlak bir fırın tepsisini yağlayın. Yufkaların yarısını üst üste tepsie dizin. Üzerine kremayı yayın. Kalan yufkaları üstüne dizin. Kare şeklinde dilimleyin. Eritilmiş tereyağını üzerine gezdirip önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 10.01.2022