



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZ BÖREĞİ

Hamuru için:

8 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı margarin

2 çorba kaşığı sıvıyağ

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı silme tuz

2 çorba kaşığı kabartma tozu

2 çorba kaşığı süt

Muhallebi için:

1 çorba kaşığı buğday unu

4 çorba kaşığı elenmiş mısır unu

4 adet yumurta

3 su bardağı süt

3 su bardağı tozşeker

Üzeri için:

10 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı sıvıyağ

3 çay kaşığı karabiber

Şerbeti için:

2 su bardağı su

1 su bardağı tozşeker

Hamur malzemesini, kulak memesi yumuşaklığında yoğurup, 10 parça koparın. Nişastayla yufka halinde açın. 1 çorba kaşığı tereyağını eritip orta boy yuvarlak tepsiye yayın. Yufkalardan 5 tanesini, yağlanmış tepsiye üst üste yerleştirin.

Muhallebi için; 4 adet yumurtayı çırpın. Tozşekeri, buğday unu ve mısır ununu ekleyin. Sütü karıştırarak ekleyin. Kısık ateşte, muhallebi halini alana dek pişirin. İlinan muhallebiyi, yufkaların üzerine yayın. 10 çorba kaşığı tereyağını 1 çorba kaşığı sıvıyağla kızdırın. Yarısını muhallebinin üzerine gezdirin. Karabiberi serpin. Artan 5 adet yufkayı karabiberli muhallebinin üzerine yerleştirin. Yufka fazlalığını içeri katlayın. Artan tereyağını üzerine gezdirin. Fırında pembeleştirin. Şerbet malzemesini kaynatın. Fırından çıkan laz böreğinin üzerine, ılık şerbet dökün. Soğuk servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.02.2024

