



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZ BÖREĞİ

Malzeme:

12 adet baklava hamuru

200 gram Bizim Mutfak Teremyağ

Harcı İçin :

1,5 litre süt

4 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

4 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pirinç Unu

1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin

Muhallebi için tüm malzemeyi sos tenceresine aktarın. İyice çırpıp pütürsüz ve yoğun bir kıvam elde edene kadar sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alın. Arada bir çırpma teliyle kabuk bağlamaması için karıştırarak oda ısısında soğutun. Tepsiyeye baklava hamurlarından 6 tanesini üst üste serin. Araya muhallebiyi yayın ve kalan 6 yufkayı da muhallebinin üzerine serin. Kenardan sarkan yufkaları içe doğru kıvrarak sarkmaması önleyin. Kare dilimler halinde kesip eritilip ılınmış Teremyağ'dan üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında hamurlar kızarana dek pişirin. Fırından alın, isteğe göre pudraşeker serperek ılık veya soğuk servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.02.2024