



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAZ BÖREĞİ

Sosu İçin :

500 GR süt

2 yumurta

1.5 ÇORBA KAŞIĞI mısır unu

1 FİŞKE Karabiber

ŞEKERİ,SUYU 5DK KAYNATIN VE SOĞUTUN. İÇİ: SÜTÜ,UNU,MISIR UNUNU,YUMURTAYI,VANİLYAYI ÇIRPIN,ATEŞTE KOYULAŞINCAYA KADAAR PİŞİRİN,ATEŞTEN ALIN KARABİBERİ KOYUN,KARIŞTIRIN,SOĞUTUN,UN,TUZ,2 KAŞIK YAĞI BİRAZ ILIK SU İLE HAMUR YAPIN,10 BEZEYE BÖLÜN TEPİNİN BÜYÜKLÜĞÜNDE NİŞASTA SERPEREK AÇIN ,TEPSİYE DİZİN TEREYAĞINI ERİTİP YUFKALARIN ARASINA GEZDİRİN,5 YUFKAYI KOYUNCA MUHALLEBİYİ YAYIN,KALAN YAĞI ÜZERİNE GEZDİRİN,FIRINDA KIZARANA DEK PİŞİRİN,ÜZERİNE SOĞUK ŞERBET DÖKÜN