



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAZ BÖREĞİ

150 gr tereyağı  
300 gram un  
1 çay kaşığı tuz  
1 limon suyu  
200 ml süt  
50 gr nişasta  
100 gr toz şeker  
100 ml süt  
300 ml şeker  
300 ml su  
1 adet yumurta

Su ve tozşekeri tencerede 10 dakika kaynatın. Un, limon suyu, su ve tuzu yoğurun. Merdaneyle ince yufkalar açıp yarısını tepsiye döşeyin. Süt, toz şeker ve nişastayı bir tencerede karıştırıp muhallebi kıvamında pişirin. Tepsideki hamurun ortasına muhallebiyi dökün. Üzerine yufkaların diğer yarısını döşeyin. Tereyağını eritip böreğin üstüne dökün. 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Böreği fırından alıp soğuk şurubu üzerine dökerek servis yapın.

