



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZ BÖREĞİ

Hamuru İçin:

1 Çay Bardağı Süt

1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ

1 Çorba Kaşığı Yoğurt

1 Adet Yumurta

1 Çay Kaşığı Karbonat

1 Çay Kaşığı Tuz

Aldığı Kadar Un

Muhallebisi İçin:

3 L Süt

10 Adet Yumurta

1 Çay Kaşığı Tuz

36 Çorba Kaşığı Toz Şeker

9 Çorba Kaşığı Un

1 Çorba Kaşığı Yoğurt

1/2 Adet Limon Suyu

Üzerine ve Aralarına Sürmek İçin:

Yeteri Kadar Tereyağı

Şerbeti İçin:

1 Su Bardağı Toz Şeker

1/2 Su Bardağı Su

Hamuru için bir kaba süt, yağ ve yoğurtu koyalım. Ardından yumurtayı, kabartma tozunu ve tuzu ilave edelim. Tüm malzemeyi karıştırıp hamur kıvamına gelene kadar un ekleyip ve bir süre dinlenmeye bırakalım. Muhallebisi için ayrı bir kaba yumurtaları kırıp, tuzu ekleyip çırpalım. Şeker ve un ilave ederek karıştırmaya devam edelim. Son olarak 3 litre sütün bir kasesini ekleyip karıştıralım. Hazırlanan karışımı kaynayan sütün içine karıştırarak kaynayana kadar pişirelim. Kaynadıktan sonra yoğurt ve limon suyunu ekleyelim. Hamurdan bezeler oluşturup ve teker teker açalım. Açılan hamurlardan 8 tanesini yağlanan tepsiye serip üzerlerine önce tereyağını ardından muhallebiyi koyalım. Açılan diğer 8 kat hamuru da muhallebinin üzerine koyalım. Son katın üzerine tekrar tereyağını koyup baklava dilimleri halinde kesip pişirelim. Şerbeti için şeker ve su kaynatalım. Hazırlanan şerbet ılıyınca laz böreğinin üzerine dökelim. Laz böreğimiz hazırdir.

