LAZ BÖREĞİ (RİZE)

https://karadeniz.gov.tr

Hamur yoğrulup yirmi parçaya ayrılır. Yirmi tane yufka açılır. Yufkalar on-on şeklinde ikiye ayrılır. Yufkaların arasında böreğin muhallebisi konulacaktır. Muhallebi şöyle hazırlanır: süt ve şeker bir kapta kaynatılır. Tuzu ilave edilir. Başka bir kapta bir bardak soğuk süt içine dört yumurta sarısı ve buğday unu katılarak iyice çırpılır. Piştikten sonra içine biraz karabiber serpilir. On hamur açıldıktan sonra aralarına bol bol tereyağı sürülür. Üst üste konulur ve üzerine soğumuş muhallebi dökülür. Sonra on hamur daha açılır, aralarına tekrar tereyağı sürülerek muhallebinin üzerine dizilir. Arzu edilen şekilde kesilerek tereyağı sürülür üzerine ve fırına verilir.

Not: Böreğin tatlı olmasını sağlayan en önemli nedeni şerbetidir. Tepsi sıcakken şerbet ılık olmak şartıyla böreğin üzerine dökülür. Fındık veya cevizle süslendikten sonra ılık olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:154537 • adı:Laz Böreği (Rize) • gönderen:oktay sel • indirme tarihi:27.04.2024 - 13:19