



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAZ BÖREĞİ (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

1 kg Extra un  
25 gr. Tuz  
100 gr. Tereyağı veya margarin  
8 adet yumurta  
1 limonun suyu  
1 litre su  
Kreması:  
1,5 kg süt  
450 gr. Şeker  
250 gr. Un  
5 yumurta sarısı  
Az vanilya

Malzemeler karıştırılır hamur haline getirilir. Hamura yuvarlak bir şekil verilir. Bu hamurun üzeri X biçiminde kesilip zarf şekli verilir. Hamur yarım saat dinlendirilir. 1 kg. yağ kare şekline getirilir. Hamurun içerisine konur ve hamur tekrar kıvrılıp kapatılır. Hamurun içerisindeki yağın çıkmaması sağlanarak merdane ile açılır. Açılan hamur dörde katlanır. Her yarım saatte bir açma ve katlama tekrarlanır. Bir saat sonra 1 cm. kalınlığında açılır ve iki tepsiye yerleştirilir. Üzeri muhtelif yerlerden çatalla delinir. Fırına verilir.

Börek fırından çıktığı zaman, başka bir tencerede hazırlanan kreması önce ateşte pişirilir sonra bir tavaya dökülür yayılır. Börek bunun üzerine kapanır. Sonra kesilir, dilimlenir. Üzerine pudra şekeri serpilir. Soğuk ya da sıcak olarak yenir.