



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

LAZ BÖREĞİ (TRABZON)

1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı zeytinyağı
1 tutam tuz
1 ay bardağı su
1 yumurta
150 gram tereyağı
5 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
Kreması için:
4 su bardağı süt
8 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı un
10 gram tereyağı
Hamuru açmak için:
1 su bardağı un
1 su bardağı nişasta
Üzeri için:
1 su bardağı pudra şekeri

Yumurta, zeytinyağı, tuz, su, yoğurt ve 25 gram erimiş tereyağını hamuru yoğuracağınız kapta iyice pişirin. Elediğiniz unu az az ekleyerek kıvamında bir hamur olana kadar yoğurun. Üstünü nemli bezle örtüp 30 dakika bekletin.

Kremayı hazırlamak için şeker, nişasta, süt ve unu kısık ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin ve ocaktan aldıktan sonra tereyağı ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra ılınmaya alın.

Hamuru rahatça açabilmek için un ve nişastayı karı, hamurdan kopardığınız ceviz büyüklüğündeki parçaları bu karışıma bulayarak baklava yufkası inceliğinde açın. Boyutlarını tepsinize göre ayarlayın. Her bir yufkayı bir bez üzerine sererek havalandırın.

İlınmış kremayı mikserde çırpın. Kalan tereyağını eritip ılıtın. Fırın tepsinizi yağlayın ve 20 yufkayı üst üste serdikten sonra kremanın tamamını dökün. Kalan 20 yufkayı da üzerine serip, baklava dilimi şeklinde dilimleyin. Kalan ılıttığınız tereyağını üzerinde gezdirin. Bu tatlı hamurunu ısıtılmış fırında 175 derecede 45 dakika pişirin. Fırından çıkardığınızda sıcakken üzerine pudra şekerini serpin. Dilerseniz üzerine reçel dökerek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:143755 • adı:Laz Böreği (Trabzon) • gönderen:yaman • indirme tarihi:22.05.2024 - 04:20