



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZ KIZI BÖREĞİ

<https://www.milliyet.com.tr>

Hamuru İçin;
1 su bardağı su
Yarım kilo un
1 tatlı kaşığı tuz
Hamurları Açtıktan Sonra Sürmek İçin;
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
Harcı İçin;
Yarım kilo karalahana
1 adet kuru soğan
Yarım su bardağı mısır
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
Çörekotu

Hamur yoğurma kabına, un hariç diğer hamur malzemelerini ekleyerek iyice karıştırın. Ele yapışmayan bir kıvam elde etmek için azar azar elemiş olduğunuz unu ekleyerek yoğurun. Ardından, nemli bir bezle örtüp 30 dakika kadar dinlendirin.

İç harcı hazırlamak için sebzeleri iyice yıkayıp kurulayın. Soğanı ve karalahanaları ince küp küp doğrayın. Bir tavada yağı ve salçayı alarak rengi değişene kadar kavurun. Karalahanayı ekleyip kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. Son olarak baharatları ve tuzu ekleyip karıştırın, ardından mısırları ilave ederek homojen bir karışım elde edin.

Hamuru açmak için, ceviz büyüklüğünde parçalar alıp una bulayarak açın. Yufkaları tepsinin boyutuna göre ayarlayın ve her birini bir bez üzerinde havalandırarak serin. Hamurun üzerine sürülecek karışımı hazırlayarak her yufkaya sürün.

Karalahanalı harcı yufkaların üzerine eşit şekilde dağıtarak serpiştirin. Dilerseniz rulo şeklinde sarabilir veya açılmış hamurları örtü şeklinde tepsiye yerleştirebilirsiniz. Üzerine kalan sosu da sürün ve çörek otu serpiştirin. Hazırladığınız böreği, ısıtılmış 175 derece fırında, üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan sıcak böreği dilimleyerek servis edin ve lezzetin tadını çıkarın.



© lezzetler.com tarif no:176312 • adı:Laz Kızı Böreği • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 05:26