



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ LAZ BÖREĞİ

Muhallebisi için :

1 kg süt

3 adet yumurta

1.5 bardak un

yarım paket yağ

3 bardak şeker

1 fincan yoğurt

Yufka için malzemeler :

1/2 kg un

2 yumurta

1 tatlı kaşığı limon suyu

yarım fincan sıvı yağ

Muhallebinin yapılışı:

Sütü, şekeri, unu, yumurtayı, yağı karıştırarak pişirin pişirdikten sonra içine vanilya ile bir fincan yoğurdu katın soğumaya bırakın.

Hamuru yoğurun, yarım saat dinlendirin baklava yufkası gibi açın yufkayı 8 cm genişliğinde uzun şeritler halinde kesin muhallebiyi kesilen şeritlere koyun ve muska şeklinde katlayarak kapatın. Yağlanmış tepsiye dizin üstünede sıvı dökün. Kızarıncaya kadar pişirin.

[ML® Laz Böreği \(açma\) için tıklayın](#)

[ML® Muhallebili Milföy Videosu](#)