



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI LAZ BÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

12 adet baklava yufkası

50 gram tereyağı

Muhallebisi için:

500 mililitre süt

1 adet yumurta sarısı

3 yemek kaşığı un

3,5 yemek kaşığı şeker

1 yemek kaşığı pirinç unu

1,5 yemek kaşığı mısır nişastası

Şerbeti için:

Yarım su bardağından biraz fazla su

Yarım su bardağından biraz fazla şeker

1-2 damla limon suyu

Su ve şekeri tencerede karıştırıp kaynatın.

İçine limon suyunu ilave edip bir iki dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Muhallebi için olan malzemeleri bir tencereye alıp karıştırarak pişirin.

Kıvamı koyulaşan muhallebiyi ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Baklava yufkalarını ortadan ikiye bölün ve kurumamaları için bir poşete yerleştirin.

Tereyağını eritip dikdörtgen şeklindeki fırın kabının tabanını yağlayın.

Yufkalardan birini fırın kabına yerleştirip yeniden yağlayın.

10 adet yufkayı bu şekilde aralarını yağlayarak üst üste dizin.

İlinan muhallebiyi yufkaların üzerine döküp her tarafı eşit olacak şekilde yağlayın.

Muhallebinin üzerine kalan 14 kat baklava yufkasını yine aralarını yağlayarak yerleştirin.

En üst katı da yağlayın.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.

Bu esnada tatlıyı büyük kareler şeklinde kesin. Keserken muhallebinin kenarlardan fışkırmamasına dikkat edin.

Tatlınızı üstü kızarana kadar pişirip fırından alın.

5 dakika kadar ılınmasını beklediğiniz tatlının üzerine soğuyan şerbeti yavaş yavaş dökün.

Tatlı şerbeti çektikten sonra soğumasını bekleyip servis edin.



