



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## LAZ BÖREĞİ (AÇMA)



2 adet yumurta  
1 su bardağı su  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 fiske tuz  
Alabildiği kadar un  
Muhallebi için:  
1 litre süt  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı un  
1 adet yumurta  
1 paket vanilya  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Şerbet için:  
2,5 su bardağı şeker  
2,5 su bardağı su  
Yarım limonun suyu  
Üzeri ve ara katlar için:  
Yarım paket tereyağı  
1 çay bardağı sıvıyağ

- # Önce şerbet hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, kıvam almaya başlayınca limon suyu eklenir, 5-10 dakika daha pişirilir. Ateşten alınır.
- # Hamuru hazırlamak için çukur bir kaba yumurta, su, tuz ve sıvıyağ konur. Parmak uçlarıyla karıştırdıktan sonra orta sertlikte hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Bu arada muhallebi hazırlanır.
- # Tencereye soğuk süt, un, yumurta, şeker konur. Önce soğuk olarak karıştırılır sonra orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir.
- # Ateşten almadan hemen önce tereyağı, vanilya ve karabiber eklenir ve ocaktan alınır.
- # Dinlenen hamur 8 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, oklavayla fırın tepsisi büyüklüğünde açılır.
- # Hazırlanan ilk yufka yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine biraz sıvıyağ ve erimiş tereyağı karışımı gezdirilir.
- # Üzerine ikinci yufka konur. Aynı şekilde 4 yufka üst üste yerleştirilir.
- # 4. yufkanın üzerine soğumuş muhallebi dökülür ve düzeltilir.
- # Kalan 4 hamur aynı şekilde açılır ve aynı şekilde kat kat yerleştirilir.
- # Üzerine kalan yağ sürülür ve arzu edilen şekilde kesilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 3 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.
- # 2 saat sonra servise sunulur.

**Not:** Laz böreği Rize'ye has bir tatlıdır. 10- 12 kat yufka açılarak da hazırlanır.