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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1485 | Adı: Laz Böreği (açma) | İndirme tarihi: 07.08.2025 - 03:23