LAZ BÖREĞİ

6 Adet hazır yufka
4 Su bardağı süt
2 Su bardağı toz şeker
1 Paket vanilya
1 Çay kaşığı karabiber
2 Adet yumurta
Yarım su bardağı mısır nişastası
Yarım su bardağı pirinç unu
5 Çorba kaşığı tereyağı
1 Çay bardağı sıvıyağ
Şerbeti İçin;
4 Su bardağı toz şeker
4 Su bardağı su
Yarım limonun suyu

Öncelikle toz şeker su kaynatılır, kıvama gelince limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
Tereyağı kızdırılmadan eritilir, ılıyınca sıvıyağ ile karıştırılır.
Bir tencereye soğuk süt, 2 su bardağı toz şeker, yumurta, nişasta, pirinç unu konur, karıştırılır, iyice karışınca orta ateşe konur, muhallebiden koyu kıvama gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir, ocaktan alınır, vanilya ve karabiber eklenir, soğutulur.
Tepsi yağlanır, ilk üç yufka tereyağı ve sıvıyağlı karışımla yağlanarak, tepsinin kenarlarından sarkıtılır.
Üzerine muhallebi dökülür, yayılır, yufkalar üzerine toplanır.
Kalan 3 yufka araları yağlanarak, tepsi böreği gibi döşenir.
Kalan yağ yufkanın üzerine sürülür, tepsi böreği gibi kesilir.
180 derece önceden ısıtılmış fırında 1 saat pişirilir.
Fırından çıkan sıcak tatlıya soğuk şerbet gezdirilir.
4 – 5 saat dinlendirilir, servis yapılır.

Not: Laz böreği Karadeniz bölgesinin sevilen tatlısıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 448 | Adı: Laz Böreği | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 09:41