



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

## 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.