

Laz Böreği

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Zor

~316 kcal

Açılış 12/10

Laz böreği, ince yufkalar arasına muhallebi dolgusu ve pudra şekeri dokunuşuyla Rize ve çevresinde çok sevilen sürprizli bir tatlıdır.

Malzemeler

Katlar için

- 6 adet Yufka
- 80 gr Tereyağ

Muhallebi için

- 500 ml Süt
- 3 yemek kaşığı Un
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 2 adet Yumurta

Servis için

- 2 yemek kaşığı Pudra şekeri

Yapılış

- Süt, un, şeker ve yumurtayla muhallebiyi pişirip 11 tın.
- Yufkaları tereyağ sürerek tepsiye yerleştirin ve araya muhallebiyi yayın.
- Üst katları kapatıp Laz böreğini 190°C fırında 30 dakika pişirin.
- Tatlıyı dilimleyip pudra şekeriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Muhallebiyi 11 tınaya koymak katların hamurlaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip üstüne pudra şekeri serpiyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta