

Amabzon Laz Böreği

Toplam 150 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 60 dk

12 kişilik

Zor

~470 kcal

Açılış 2/10

Laz böreği, ince açılmış yufkalar arasında karabiberli muhallebi pişirip şerbetle tamamlanan Karadeniz tatlısıdır.

Malzemeler

- 24 adet Baklavalı yufka
- 5 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta sarısı
- 4 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Nişasta
- 2.5 su bardağı Şeker
- 200 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1.5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- Süt, yumurta sarısını, nişasta ve 1 su bardağı şekeri çirpın.
- Muhallebiyi 10 dakika koyulaşana kadar pişirip karabiber ekleyin.
- Muhallebiyi oda sıcaklığına kadar soğutun.
- Yufkaları yarısı tepsiye aralıklarla tereyağı sürerek dizin.
- Muhallebiyi yayılan yufkalarla aynı şekilde kapatın.
- Böreği 180°C fırında 40 dakika kızartın.
- Şeker, su ve limonla 10 dakika şerbet kaynatıp böreğe dökün.

PÜF NOKTASI

Muhallebiyi tamamen soğutmak yufkaların fırında parlamasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Şerbetini çektikten sonra kare dilimleyip pudra şekeriyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

