

# Findikli Laz Böreği

Toplam 52 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 28 dk

8 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 2/10

Artvin findikli laz böreği, ince yufka, muhallebi ve kavrulmuş findikli katlayarak çitüzeyleli, kremamsı ve çay saatine uygun bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 2 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Findik
- 0.5 su bardağı Şeker
- 2 yemek kaşığı Nişastası
- 80 gr Tereyağı

## Yapılış

- Findikli katları için yufka katları için kenarda bekletin.
- Süt, yumurta, şeker ve nişastayı tencerede pürüzsüz çitiripin.
- Muhallebiyi 8 dakika pişirin, yumurta kesilmesin diye sürekli karıştırın.
- Yağlanmış yufka katlarını muhallebi ve findikleyin.
- Böreği 180°C fırında 28 dakika kızarana kadar pişirin.
- İlince pudra şekeriyle dilimleyin, muhallebi akmasını.
- Dilimleri fırından çıkararak servis edin, iç krema akmadan tabakta kalsın.

### PÜF NOKTASI

Muhallebiyi 111 taraftan katları eşit kalınlıkta kurmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlince servis edin, üstüne pudra şekeri serpererek çayla birlikte sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş