

Laz Böreği

Toplam 95 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 58 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 Tereyağı

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

Yapılışı

- Süt, un, şeker ve yumurtayı 8 dakika muhallebi kıvamına pişirin.
- Muhallebiyi 20 dakika 110°C'de yufkaları yumuşatması için pişirin.
- Yufkaları tereyağı sürerek tepsiye kat kat yerleştirin.
- Muhallebiyi orta kata yayın ve üst yufkaları kapatın.
- 190°C'de fırında 30 dakika pişirin.
- Tatlıyı 5 dakika dinlendirip pudra şekeriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Muhallebiyi 110°C'de yufkaya koymak katların hamurlaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip üstüne pudra şekeri serpiyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta