

# Rize Mincili Laz Böreği

Toplam 49 dk Hazırlama 24 dk · Pişirme 25 dk 6 kişilik Orta ~244 kcal Açılımlar 5/10

Klasik Laz böreği muhallebili ve şerbetli bir Karadeniz tatlısıdır. Bu tarif Rize'nin minci peyniriyle yapılan tuzlu varyantıdır. İnce hamur arasına minci ve tereyağ doldurularak üç katlı bir börek olarak fırınlanır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 150 gr Minci
- 50 gr Tereyağ
- 0.8 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Un, yumurta ve suyla esnek hamur hazırlayın. 10 süre dinlendirin.
2. Hamuru ince açın. Aralarına tereyağ ve minci yayarak katmanlayın.
3. Böreği tepsiye yerleştirip üst yüzeyini düzgünce yağlayın.
4. 190°C fırında 25 dakika katları kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

İç harcısulu b1rakmamak katları 10 kalmamasına yardımcı olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Böreği 10 kunun, yanına çay ve salatalık dilimleri koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta