

Amabzon Laz Böreği

Toplam 190 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

Yapılış

- 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 ıslanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Şerbetini çektikten sonra kare dilimleyip pudra şekeriyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

