Laz Borek

Laz Böreği

6 yufkas
4 vaso de leche
2 vaso de azúcar granulado
1 paquete de vainilla
1/2 cucharadita de pimienta negro
2 huevos
1/2 vaso de almidón de maíz
1/2 vaso de harina de arroz
5 cucharadas de mantequilla
1/3 vaso de aceite vegetal

Por Jarabe;
4 vaso de azúcar granulada
4 vaso de agua
Jugo de medio limón

Hervir la mezcla de azúcar y el agua en primer lugar, el momento en que llegue a la derecha coherencia añadir zumo de limón, hacer hervir durante 5 minutos más, retírelo de la estufa, y se deja enfriar.
Derrita la mantequilla sin que al rojo vivo, cuando se vuelve tibia mezcla con aceite vegetal.
Ponga la leche fría, 2 tazas de azúcar granulado, los huevos, almidón y harina de arroz en una olla, mezclar, cuando smoothens colocarlo a fuego medio, cocinar hasta que alcance una consistencia más grueso que el pudín de leche, retírelo de la estufa, agregue la vainilla negro y pimienta, se deja enfriar.
Engrase la bandeja para hornear, la grasa de los primeros 3 yufkas con la mezcla de margarina y mantequilla derretida, y colocarlos en la bandeja de hornear engrasada, hacer que sus bordes permanecer fuera de la bandeja.
Vierta el pudín de todo, sentar, y cubrir los bordes exteriores de la yufkas sobre ellos.
Engrase el restante 3 yufkas y sentar en el pudín, el pliegue extra lados de la yufkas en la bandeja después de colocar cada uno de ellos.
Extender el resto del aceite en todo, y cortar el Borek en cuadrados.
Hornee a 180 C horno precalentado es que, durante 1 hora.
Vierta el jarabe de frío en todo el Borek caliente que se toma del horno.
Resto él por cerca de 4-5 horas y luego servir.

Nota: Laz Borek es el postre más popular en la región del Mar Negro.