Pasta di Laz

Laz Böreği (açma)

2 uove
1 bicchiere d'acqua
1 bicchierino d'olio vegetale
1 pizzico di sale
In quantità di farina
Per la marmellata;
1 lt di latte
1 bicchiere di zucchero
1 bicchiere di farina
1 uova
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaio di burro
Per lo sciroppo;
2,5 bicchieri di zucchero
2,5 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone
Per la sopra e fra dei parti;
Mezzo pacco di burro
1 bicchierino olio vegetale

Primamente si preparano solo quel acqua e zucchero si può gli escono quando arriva la coerenza si aggiunge succo di limone si continuo a cucinare circa per cinque o dieci minuti poi si leva dal fuoco.
Per preparare impasto in una ciotola profonda si mettono uova l'acqua sale ed olio vegetale si miscelano bene poi si aggiunge la farina piano piano finché per avere un impasto omogeneo.
Imposta preparato si lascia riposare circa per mezz'oretta in questo momento si prepara la marmellata.
Nella pentola si mette latte fredda farina uova e zucchero se mi c'erano puoi la pentola si inserisce a sul fuoco medio e si cucina con miscela finché arriva la coerenza.
Si aggiungono burro e vaniglia insieme con pepe nero prima di levare dal fuoco.
Imposta riposato si condivide 8 pezzi uguali ogni pezzo si apre dimensione metà del vassoio.
Prima sfoglia preparata si mette nel vassoio lato alla sopra si mette un po' mi celata di burro sciolto poi si mette seconda sfoglia così si inseriscono 8 sfoglie.
Sopra di VIII sfoglia si mette dalla marmellata fredda e si lascia con cucchiaio.
Si fanno ugualmente anche le altre quattro sfoglie.
Alla sopra si mette voglio rimasto è sì tagliano come volendo dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 180° si cucinano finchè arrossiscono bene.
Si mette lo sciroppo tra tre minuti dopo aver tolto dal forno.
Servirsi tra due ore.

Nota: Pasta di laz èd una torta della zona di Rize. Si può preparare anche usare con 10-12 sfoglie.