



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

LAZ BÖREĐİ (AÇMA)



2 adet yumurta
1 su bardaĐı su
1 ay bardağı sıvıyağ
1 fiske tuz
AlabildiĐi kadar un
Muhallebi için:
1 litre süt
1 su bardaĐı Őeker
1 su bardaĐı un
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 ay kaŖıĐı karabiber
1 orba kaŖıĐı tereyağı
Őerbet için:
2,5 su bardaĐı Őeker
2,5 su bardaĐı su
Yarım limonun suyu
zeri ve ara katlar için:
Yarım paket tereyağı
1 ay bardağı sıvıyağ

- # nce Őerbet hazırlanır; su ve Őeker kaynatılır, kıvam almaya baŖlayınca limon suyu eklenir, 5-10 dakika daha piŖirilir. AteŖten alınır.
- # Hamuru hazırlamak için çukur bir kaba yumurta, su, tuz ve sıvıyağ konur. Parmak uçlarıyla karıŖtırdıktan sonra orta sertlikte hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Bu arada muhallebi hazırlanır.
- # Tencereye soğuk süt, un, yumurta, Őeker konur. nce soğuk olarak karıŖtırılır sonra orta ateŖte sürekli karıŖtırarak kıvam alana kadar piŖirilir.
- # AteŖten almadan hemen önce tereyağı, vanilya ve karabiber eklenir ve ocaktan alınır.
- # Dinlenen hamur 8 eŖit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, oklavayla fırın tepsisi büyüklüğünde açılır.
- # Hazırlanan ilk yufka yağlanmış tepsiye yerleŖtirilir. zerine biraz sıvıyağ ve erimiŖ tereyağı karıŖımı gezdirilir.
- # zerine ikinci yufka konur. Aynı Őekilde 4 yufka üst üste yerleŖtirilir.
- # 4. yufkanın üzerine soĐumuŖ muhallebi dökülür ve düzeltilir.
- # Kalan 4 hamur aynı Őekilde açılır ve aynı Őekilde kat kat yerleŖtirilir.
- # zerine kalan yağ sürülür ve arzu edilen Őekilde kesilir. Önceden ısıtılmıŖ 180 derece fırında kızarana kadar piŖirilir.
- # Fırından çıktıktan 3 dakika sonra soğuk Őerbet gezdirilir.
- # 2 saat sonra servise sunulur.

Not: Laz böreği Rize'ye has bir tatlıdır. 10- 12 kat yufka açılarak da hazırlanır.