



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

## Laz Börəyi

Laz Börəği



- 6 Ədəd hazır yufka
- 4 Stəkan sütün
- 2 Stəkan şəkər
- 1 Paket valilin
- 1 Stəkan qara bibər
- 2 Ədəd yumurta
- Yarım stəkan qarğıdalı nişastas
- Yarım stəkan düyü unu
- 5 Yemək qaşığı kərə yağı
- 1 Stəkan duru yağ
- Şərbəti üçün;
- 4 Stəkan şəkər
- 4 Stəkan su
- Yarım limonun suyu

- # Əvvəlcədən şəkər su qaynadılır, qıvama gəldikdə limon suyu əlavə olunur, 5 dəqiqə daha qaynadılır, fırından alınır, soyumaya buraxılır.
- # Kərə yağı qızdırılmadan əridilir, ilıx olduqda duru yağ ilə qarışdırılır.
- # Bir məcməyiə soyuq sütün, 2 stəkan şəkər, yumurta, nişasta, düyü unu qoyulur, qarışdırılır, yaxşıca qarışınca orta alova qoyulur, muhallebidən qoyu qıvama gələnə qədər qarışdırılaraq bişirilir, fırından alınır, valilin və qara bibər əlavə olunur, soyudulur.
- # Məcməyi yağlanır, ilk üç yufka kərə yağı və duru yağ qarışımıyla yağlanaraq, məcməyinin kənarlarından sarkıtılır.
- # Üzərinə muhalləbi tökülür, yayılır, yuqalar üzərinə toplanır.
- # Qalan 3 yufqa araları yağlanaraq, məcməyi börəyi kimi döşənir.
- # Qalan yağ yuqanın üzərinə sürülür, məcməyi börəyi kimi kəsilir.
- # 180 dərəcə əvvəlcədən isidilmiş fırında 1 saat bişirilir.
- # Fırından çıxan isti dadlıya soyuq şərbət gəzdirilir.
- # 4 - 5 saat dinləndirilir, servis yapılır.

**Not:** Laz piroqu Qaradəniz zonasının sevilən dadlısıdır.