



Lase Pastete

Laz Böreği



6 Fertigyufka
4 Gläser Wasser
2 Gläser Zucker
1 Pkg Vanille
1 TL schw. Pfeffer
2 Eier
½ Glas Maisstärke
½ Reismehl
5 EL Butter
1 Teeglas Öl
Für den Sirup:
4 Gläser Zucker
4 Gläser Wasser
Saft einer ½ Zitrone

- # Zuerst Zucker und Wasser zum kochen bringen, wenn es an Konsistenz gewonnen hat Zitronensaft hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- # Butter ohne anzubraten zerlassen und nach Abkühlen mit Öl vermischen.
- # In einen Topf kalte Milch, zwei Gläser Zucker, Eier, Maisstärke und Reismehl einfüllen und gut vermischen, anschließend auf mittlerer Hitze köcheln lassen bis es eine etwas festere Konsistenz als Pudding erhält, vom Herd nehmen Vanille und schw. Pfeffer unterrühren und abkühlen lassen.
- # Backblech einölen die ersten drei Yufkablätter mit der Mischung aus Butter und Öl einschmieren und in das Blech einlegen so dass die Ränder über das Blech herausragen.
- # Darauf das Pudding eingießen und glätten anschließend die herausragenden Ränder der Yufka auf das Pudding nach innen legen.
- # Die restlichen 3 Yufkablätter mit der Butter-Öl-Mischung einschmieren und auf das Pudding legen ohne dass es über das Blech herausragt.
- # Die restlichen Butter-Öl-Gemisch auf die oberste Yufka schmieren und zuschneiden.
- # Im zuvor auf 180 Grad erhitzten Backofen eine Stunde Backen.
- # Auf die heiße Süßspeise den klaten Sirup übergießen.
- # 4-5 Stunden ruhen lassen und danach servieren.

Tipp: Lase Pastese ist eine beliebte Süßspeise der Schwarzmeerregion.