



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Torta di Laz

Laz Böreği



6 yufka pronto  
4 bicchieri di latte  
2 bicchieri di zucchero a polverato  
1 bustina di vaniglia  
1 cucchiaino di pepenero  
2 uova  
Mezzo bicchiere d'amido di mais  
Mezzo bicchiere farina di riso  
5 cucchiai di burro  
1 bicchierino d'olio vegetaler  
Per lo sciroppo;  
4 bicchieri zucchero a polverato  
4 bicchieri d'acqua  
Mezzo succo di limone

- # Primamente si bolliscono zucchero con l'acqua. dopo un pò s'aggiunge succo di limone. si bolisce ancor per 5 minuti ancora e poi si toglie dal fuoco e si lascia a freddare.
- # Burro si scioglie senza riscaldarsi. Dopo un pò s'aggiunge olio vegetale.
- # Si mettono in una ciotola latte fresca , 2 bicchieri di zucchero a polverato, uova, amido, farina di riso e si miscelano bene. Poi si mette sul fuoco medio. si cucina finchè diventa bella cremata e poi si toglie dal fuoco e sopra s'aggiungono pepenero e vaniglia.
- # Il vassoio s'olia. Prima 3 yufka s'olia e si mette nel vassoio .
- # Sopra si mette la cremata. e i fianchi delel yufka si ripiega sopra.
- # Le altre 3 yufka si mettono oliate come torta di vassoio.
- # Olio rimasto si mette sopra di yufka. Si taglia come torta di vassoio.
- # si cucina per 1 ora nel forno riscaldato a 180 gradi .
- # Sul dolce caldo si mette lo sciroppo freddo.
- # Si lascia ariposare per 4 - 5 ore e poi si servirsi.

Nota: Torta di laz è un dolce piacevole daala zona di mare nero.