



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 cucchiali 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 bollisce 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.