



Пирог «Лаз»

Laz Böreği (açma)



2 яйца
1 стакан воды
1 щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для крема:
1 литр молока
1 стакан сахара
1 стакан муки
1 яйцо
1 пачка ванилина
0,5 ч.л. черного перца
1 ст.л. слив. масла
Для сиропа:
2,5 стакана сахара
2,5 стакана воды
Сок половины лимона
Для смазывания слоев:
Пол пачки слив. масла
0,5 стакана растит. масла

Для сиропа: Закипятить воду с сахаром, минут через 7 добавить сок лимона и кипятить еще 5-10 минут. Снять с огня.

Для теста: В глубокой чашке смешать яйцо, воду, соль и растит. масло. Затем добавляя муку замесить средней упругости тесто. Оставить на 30 минут.

Для крема: В кастрюле перемешать молоко, муку, яйцо и сахар, затем поставить на средний огонь и постоянно помешивая варить до готовности.

Перед тем как снять с огня, добавить слив. масло, затем ванилин и черный перец. Снять с огня.

Тесто разделить на 8 равных кусков. Каждый кусок посыпать мукой и раскатать лепешки размером с противень.

Первую лепешку положить в смазанный маслом противень. Сверху сбрызнуть смешанным маслом.

Сверху положить вторую лепешку, смазать маслом. Положить друг на друга 4 лепешки.

На 4-ую лепешку вылить остывший крем, разравнить.

Повторить все тоже самое с остальными 4-мя лепешками. Полить сверху оставшимся маслом и порезать так как пожелаеете. Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

Достать из духовки и минуты через 3 полить остывшим сиропом.

Подавать через 2 часа.

Рецепт принадлежит г. Ризе. Пирог можно приготовить из 10-12 слоев.