



Сладкий Пирог Лаз

Laz Böreği



6 юфка(очень тонко раскатанное тесто)
4 стакана молока
2 стакана сахара
1 пакетик ванилина
Пол чайн.ложки чёрного молот.перца
2 яйца
Пол стакана кукурузного крахмала
Пол стакана рисовой муки
5 стол.ложек слив.масла
Пол стакана раст.масла
Для Щербета:
4 стакана сахара
4 стакана воды
Сок половины лимона

- # Приготовить щербет:Воду с сахаром довести до кипения,добавить лимон.сок,через 5минут снять с огня.
- # Талое слив.масло соединить с раст.маслом.
- # В кастрюлю налить холодное молоко,добавить 2 стакана сахара,яйца,крахмал,рис.муку.Хорошо перемешать и поставить на средний огонь,варить постоянно помешивая,до образования каши.Снять с огня,добавить ванилин и перец,остудить.
- # Противень смазать маслом,три юфки обмазать слив.и раст.маслом и положить слоями на противень.
- # На верх полить кашу,распределить по поверхности.
- # Остальные 3 юфки также обмазать маслом и положить на верх слоями.
- # Пирог смазать оставшимся маслом и порезать на кусочки.
- # Запекать в духовке 1час,при температуре 180.
- # На горячий пирог полить холодный щербет.
- # Дать настояться 4-5часов и подавать к столу.

Сладкий Пирог Лаз любят готовить на черноморском побережье Турции.