

Laz Boregi

Malzemeler

14 adet hazır baklava yufkasi

1,5 su bardagi erimis tereyagi

Muhallebi için

4 su bardagi sut

2 yemek kasigi pirinc unu

2 yemek kasigi nisasta

5 yemek kasigi toz seker

1 su bardagi kavrulmus kalın kıyılmış fındık(ben bazen kullanmıyorum)

4 yumurtanın sarısı

2 paket vanilya

Surup için

3 su bardagi toz seker

3 su bardagi su

3-4 damla limon suyu

Yapılışı

3 bardak su ve 3 bardak sekeri tencerede kaynatıyoruz.Uzerine 3-4 damla limon suyunu ekleyerek yaklaşık olarak 5 dakika daha kaynatıp soğuması için kenarda bekletiyoruz.

Sut - pirinc unu - nisasta ve 5 kasık sekeri tencereye koyun ve orta ateşte kaynatın muhallebi koyu bir kıvama ulaşacaktır.

Kaynayan muhallebiyi ocaktan alarak fındıkları ve çırpılmış yumurtaları ekleyerek mikser yardımı ile çırpın.

Yufkalardan 6 adetini üzerine fırçayla erimis tereyağı sürerek üst üste yağlanmış fırın kâğıdı içine dosuyoruz.

Uzerine soğutmuş olduğumu muhallebiyi yayarak ve geriye kalan yufkaları da teker teker yağlayarak muhallebinin üzerine dosuyoruz.

Boregi porsiyonluk dilim olacak şekilde keserek kalan yağı üzerine gezdirin.

Tepsi üzerini alüminyum folyo ile kapayarak önceden 200 derecede ısıtmış olduğumuz fırına suruyoruz.

Yaklaşık 30-35 dakika sonrasında boregi fırından alarak üzerine surup gezdirin.

Yaklaşık 1-2 saat içerisinde surup soğuyup çekince ve servis edebilirsiniz.