

Laz Boregi

Malzemeler

16 adet baklavalik yufka

Yarim su bardagi eritilmis tereyagi

1 lt.sut

2 adet yumurtanin sarisi

4 yemek k. toz seker

5 yemek k. un

1 yemek k. nisasta

1 paket vanilya

Cok az taze ogutulmus karabiber

Serbeti icin;

2 su b. toz seker

2 su bardagi su

1 tatli k. limon suyu

Yapilisi

Tencereye sutu, nisastayi ve unu alip karistirin.

Yumurta sarilariyla birlikte puruzsuz hala gelene kadar karistirin.

Vanilya ve sekerini de ekledikten sonra muhallebi kivaminda pisirin ve sogumasi icin ocaktan alin ve icine cok az karabiber ekleyin.

Arada bir karistirin.

Yagladiginiz baklavalik yufka boyutundaki tepsiye ilk yufkayi koyup uzerine eritilmis tereyagi surun.

Bu sekilde 8 yufkayi ust uste yerlestirdikten sonra sogumus muhallebiyi yufkalarin uzerine yayın.

Kalan yufkalari da ayni sekilde aralarina tereyagi surerek birer birer yerlestirin ve en uste de kalan yagi surun.

Dilimledikten sonra 200 derecede isitilmis firinda uzeri kizarana kadar yaklasik 45 dakika pisirin. Ceviz veya findikla susleyip servis edin.