

Laz Boregi

Malzemeler

Muhallebi icin:

7 su bardagi sut

3 yemek kasigi un

6 yemek kasigi nisasta

1.5 su bardagi seker

4 yumurta sarisi

1 cay kasigi karabiber

Hamur icin:

1 yumurta

2 cay bardagi sut

1 cay bardagi zeytinyagi

Yarim paket kabartma tozu

Tuz

Un

Serbet icin:

1.5 su bardagi su

1.5 su bardagi seker

Uzeri icin:

500 gram tereyagi

Findik

Yapilisi

Muhallebi icin sut, un,nisasta ve seker bir tencereye alinip karistirilarak pisirilir.

Cirpilmis yumurta sarisi karistirilarak muhallebiye yedirilir. Sogumaya birakilir. Hamur

icin tum malzeme bir kaba alinip yumusak bir hamur elde edene kadar yogurulur. Hamur 10

esit bezeye bolunur. Bezeler nisasta ile acilir. 500 gram tereyagi eritilir. Bezelerin 5

adedi eritilmis tereyagi ile yaglanip yuvarlak firin tepsisine yerlestirilir. Uzerine

sogumus muhallebi yayilir. Uzerine karabiber serpilir. Kalan 5 yufka da nisasta ile acilip

aralari eritilmis tereyagi ile yaglanir. Yufkalar tepsideki tatlinin uzerine yayilir.

Tatli borek dilimi seklinde dilimlenip kalan eritilmis tereyagi gezdirilir. Onceden

isitilmis 200 derece firinda pisirilir ve sogumaya birakilir. Serbet icin su ve seker bir

tencerede kaynatilir. Tatli sogukken uzerine sicak serbet gezdirilir. Serbet cekince

servis yapilir.