

Laz Boregi

Malzemeler

1 litre sut
500 gr seker
2 su bardagi un
Tereyagi
Sivi yag
Hamuru icin;
1 adet yumurta
1 cay kasigi tuz
Sut
Nisasta
Aldigi kadar un
Serbeti icin;
3 bardak seker
2 bardak su

Yapilisi

Hamuru icin; unun uzerine 1 cay kasigi tuz serpilir 1 yumurta kirilir. Yaklasik 1 cay bardagi sut doukutup harmanlanir. Azar azar su dokulerek kulak memesi kivamina gelene kadar yogrulur. Biraz nisasta ile birlikte toparlanip uzeri ortulerek dinlenmeye birakilir. Muhallebi icin; 1 litre sutun icine; yarim kilo seker, 2 su bardagi un eklenip devamlı karistirilarak koyulasana kadar pisirilir. Pisen muhallebi sogumaya birakilir. Bu sirada dinlenen hamur bezelere ayrilir. 3 beze nisasta serpilerek incecik acilip ust uste serilir. Iki kat yufkanin uzeri findik kirigi ile kaplanir. 3 yufka daha acilip findikla kaplanan iki kat yufkanin uzerine serilir. Yufkalar 3 parmak genisliginde karelere kesilir. Kareler; ortasina muhallebi surulup muska seklinde kapatilir ve tepsiye dizilir. Bolca tereyagi sivi yag ile birlikte eritilip muska seklindeki yufkalalrin uzerine dokulur. Laz Boregi yaklasik 200 derecedeki firinda pisirilir. Serbeti icin 3 bardak seker 2 bardak su ile kaynatilir ve firindan sikan sicak boreklerin uzerine dokulur. Laz Boregi servise hazirdir.