

Muhallebili Laz Boregi

Malzemeler

Hamur için:

- 1 yumurta
- 1 tatli kasigi yogurt
- 2 yemek kasigi sivi yag
- 1 tatli kasigi tuz

Aldigi kadar un

Muhallebi için:

- 1 kg sut
- 1 su bardagi un
- 1 su bardagi seker
- 3 yumurta
- 4 yemek kasigi yogurt

Serbeti için:

- 1,5 su bardagi su
- 1 su bardagi seker

Uzeri için:

- 500 gram tereyagi

Yapilisi

Muhallebi için sut, yumurta, un ve seker bir tencereye alinip karistirilarak pisirilir. Kaynayinca uzerine yumurta-yogurt karisimi eklenip ocaktan alinir. Hamur için butun malzeme karistirilip hamur yogurulur. Hamur 6 bezeye ayrilip acilir. Firin tepsisi yaglanir. Acilan hamurlardan ucu ust uste tepsiye yerlestirilir. Muhallebi hamurlarin uzerine yayilir. Seker dokulur. Uzeri acilmis 3 kat hamur ile kapatilir. Kenarlardan sarkan hamurlar kesilir. Uzerine eritilmis tereyagi gezdirilir. Dilimlenip onceden isitilmis 175 derece firinda pisirilir. Seker ve su kaynatilarak hazirlanan serbet sogutulduktan sonra sicak tatlinin uzerine gezdirilir.