

Yalanci Laz Boregi

Malzemeler

9-10 adet milfoyl hamuru

1 litre sut

1 su bardagi seker

1 su bardagi un

125 gr tereyagi

2-3 parca damla sakizi

Uzeri icin pudra sekeri ve yumurta sarisi

Suslemek icin cilek

Yapilisi

Oncelikle tencereyi ocaga alin un ,seker ve tereyagi koyarak karistirin.Bir iki cevirdikten sonra soguk sutu ilave ederek cirpma teliyle karistirmaya devam edin. damla sakizi da icine katin. Muhallebi kivaminda yogunlasinca tepsiye bosaltin.Buzdolabinda yaklasik 4 saat bekletilir.

Milfoylar buzluktan cikardiktan bes dakika sonra dort parca olacak sekilde kesin.

Uzerilerine yumurta sarisi surulerek yagli kagit serili tepsiye dizin.

Onceden isinmis 200 derecelik firinda uzeri kizarana dek pisirin. Pismis olan milfoylari firindan alin ve sogutun.

Muhallebiyi dolaptan cikararak milfoylarin ebadinda kare kesilir.

Milfoylarin arasi bicakla ikiye ayirin.Arasina bir dilim muhallebi koyun.

Hepsine ayni islemi uygulayin ve servise hazir. ellerimize saglik

Kaynak: hulyalilezzetler blogspot