



Balkabađı & Laz Böređi Muhallebisi

Geleneksel laz böreği muhallebisiyle balkabağının muhteşem buluşması.

Balkabađı

Balkabağını sap kısmından düzgün bir şekilde işaretle ve kes.
İçini oy çekirdeklerini ve posasını temizle, beklet.

1 Lt Süt

30 G un

Süt, un, nişastayı ve tuzu pürüzsüz olana kadar karıştır, ocağa al, çırparak kaynat. Toz şeker ekle, sürekli karıştırarak 5 dakika pişir. Altını kıs. Yumurtayı bir kaba kır, iyice çırp ve ocaktaki karışımı sürekli çırparken azar azar yumurtayı ilave et.
Karabiber ekle, karıştır.

30 G Nişasta(2 Yk)

1 Fiske Tuz

200 G Toz Şeker

Muhallebiyi balkabağının içine dök.

1 Yumurta

Fırın: 200°C = 30' (üzeri kızarana kadar)