



# Laz Böreği

Daha önce hiç yemeyenleri şaşırtan börek ismiyle şaşırtan efsane tatlı Laz Böreği! Aslında zahmetli ve zor gibi gözükse de yapımı rahat ve lezzeti dayanılmaz bir tatlı. Karabiberin tatlıya nasıl yakınlaştığını görmek için hemen bu tarifi deneyin!

## Hamur

- 1 Yumurta
- 45 Ml Sıvıyağ
- 100 Ml Süt
- 250 G un
- 1 Fiske Tuz
- 1 Çk Kabartma Tozu
- 100 G Tereyağ

## Muhallebi

- 1100 Ml Süt
- 150 G un
- 200 G Toz Şeker
- 2 Yumurta
- 1 Fiske Tuz
- 1 Çk Karabiber

## Hamur

Yumurtayı çatalla çırpın, çırpmaya devam ederken, sıvıyağ ve sütü azar azar ilave edin. Un, kabartma tozu ve tuzu beraber eleyin. Yumurta karışımını çatalla karıştırmaya devam ederken kaşık kaşık unu ilave edin. Karışım birleşmeye başladığı zaman elle yoğurmaya geçin ve istenilen yumuşak kıvamı elde edene kadar yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve 30 dakika dinlendirin.

## Muhallebi

Süt ve unu tencereye alıp çırpma teliyle pürüzsüz olana kadar karıştırın ve ocağa alın kıvamlanana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Toz şekeri ilave edin ve sürekli karıştırarak pişirin. Bu sırada yumurtaları bir kaseye kırıp çatalla hafifçe çırpın, tek seferde muhallebiye ilave edin ve hızlıca çırpma teliyle karıştırın. Tuzu ilave edin, karıştırın. Ocağın altını kapatın, karabiber ilave edin, karıştırın ve dinlenmeye alın. Hamuru açtığınız sırada arada sırada muhallebiyi karıştırarak kabuklanmasını engellemeyi ihmal etmeyin.

## Şerbet

300 G Toz Şeker

500 Ml su

1 Parça Limon Tuzu

## Şerbet

Su ve toz şekeri ocağa alın, kaynadıktan sonra altını kısıp 10 dakika kaynamaya bırakın. Limon tuzunu ekleyip çözülene kadar karıştırın. Ocaktan alın oda sıcaklığına inidirin.

## Birleştirme

25\*35 cm civarında bir tepsiyi tereyağ ile yağlayarak hazırlayın.

Dinlenen hamuru tartın ve 6 veya 7 eşit parçaya bölün. Böldüğünüz bezeleri yuvarlayın, tezgaha un serpip yerleştirin ve üzerine nemli bez örtün. İlk dört bezeyi una bulayıp açtıktan sonra (60 g hamur yaklaşık 45 cm çapında açılıyor) dikdörtgen tepsinize yerleştirin. Yerleştirilen 4 kat hamur üzerine muhallebiyi dökün ve spatula ile eşit bir şekilde yayın. Daha sonra 4 kat hamurun fazla kısımlarını kat kat her kenardan muhallebinin üzerine doğru katlayın. Kalan 3 beze hamuru açın ve yine tepsinin üzerine yerleştirin, bu sefer hamurun fazlasını oklavayı da kullanarak kesin ve hamur katı olarak tepsiye eşit şekilde yerleştirin. En son kat dümdüz olmalı. Böreği enine 4 eşit parça halinde kesin. Tereyağını eritin, biraz yakın ve dilimlediğiniz böreğin üzerine gezdirin.

165 °C fırında 45 dakika pişirin.

Çıktıktan sonra 2 dakika dinlendirin ve üzerine oda sıcaklığına inmiş şerbeti gezdirin. Dilimleyin ve servis edin.