

Laz Böreği

Süre: 3 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 2 Saat 40 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 50 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 dilim

Malzemeler:

- 12 adet baklavalık yufka
- 150 g tereyağı, eritilmiş
- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 yumurta sarısı
- 4 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 paket vanilin
- Şerbet için 1 su bardağı toz şeker
- Şerbet için 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Üzeri için pudra şekeri

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, yumurta ve süt ürünleri içerir.

Ön Hazırlık:

Süre, muhallebinin soğumasını ve böreğin kesilmeden önce dinlenmesini de kapsar. Süt, yumurta sarısı, un ve nişastayı ölçüp ayırın; yufkaları kullanana kadar nemli bez altında tutun.

Yapılışı:

1. Muhallebiyi pişirin:

- Süt, şeker, yumurta sarıları, un ve nişastayı soğukken çırparak pürüzsüzleştirin.
- Orta ateşte sürekli karıştırıp koyulaşınca ocaktan alın; vanilini ekleyip kabuk tutmaması için ara ara karıştırın.

2. Şerbeti hazırlayın:

- Şeker ve suyu kaynatın; kaynadıktan sonra 8 dakika kısık ateşte tutup limon suyunu ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Şerbeti ocaktan alıp tamamen soğutun; sıcak böreğe sıcak şerbet dökmeyin.

3. Yufkaları katlayın:

- Fırını 180°C alt-üst ayarda ısıtın. Tepsiyi yağlayıp 6 yufkayı aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üst üste dizin.
- Ilımış muhallebiyi ortasına eşit yayın. Kalan yufkaları yine yağlayarak kapatın; kenarları içe kıvırın.

4. Kesip fırınlayın:

- Böreği fırına girmeden dilimleyin ve kalan tereyağını üzerine gezdirin.
- 45-50 dakika, üstü altın rengi olana kadar pişirin. Fırından çıkınca 5 dakika bekletip soğuk şerbeti gezdirin.

5. Dinlendirip servis edin:

- Şerbeti çekmesi ve muhallebinin toparlanması için en az 2 saat dinlendirin; bu süre hazırlık süresine dahildir.
- Servis öncesi üzerine hafif pudra şekeri eleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yufka katları çıtır, orta kat muhallebi ise kesildiğinde akmayacak kadar toparlanmış olmalıdır.

>> **İpucu:** Muhallebi sıcakken yufkaya dökülürse katları yumuşatabilir; ılımasını bekleyin.

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın. Çıtır katların korunması için üzerini hava almayacak şekilde sıkıca kapatmayın.

Kiraz'ın Mutfağı