Baklava Facile

Kolay Baklava



3 œufs
1 tasse de lait
1 tasse à thé d'huile végétale
1 paquet de margarine ou de beurre
6 tasses de farine
250 gr. de noix
1 paquet d'amidon de blé
Pour le sirop;
4 tasses de sucre
4 tasses d'eau
Jus d'un demi-citron

Faites une pâte composant du lait, et de l'huile végétale.
Séparez la pâte en deux, séparez le premier morceau en 20 petits morceaux et ouvrez chaque morceaux d'un diamètre de 15-20 cm. Saupoudrez de l'amidon de blé entre chaque.
Mettez 20 pâtes à filo avec de l'amidon de blé entre, l'un au-dessus de l'autre.
Installez dans un plat et saupoudrez des noix écrasés.
Coupez en forme de losange, versez de la margarine ou du beurre chaud dessus.
Laissez cuire dans le four chaud jusqu'à la grillade.
Versez sur le Baklava sorti du four, le sirop froid composé d'eau, de sucre et du jus de citron.
Laissez reposer quelques heures puis servez.

N-B: La préparation du Baklava est assez facile, et le goût n'est pas diffèrent du baklava que l'on sait.