Praktik Nəmsə Paxlavası

Pratik Nemse Baklavası



10 ədəd milföy xəmiri
İçi Üçün;
1 su stəkanı qoz
3 çay qaşığı toz şəkər
1 ədəd yumurta ağı
Yarım çay qaşığı tarçın
Üzəri Üçün;
1 ədəd yumurta sarısı
Şərbəti Üçün;
2 Su stəkanı toz şəkər
2 Su stəkanı su
1 çay qaşığı limon suyu

İlk əməliyyat olaraq iç hazırlanar. Döyülmüş qoz, 3 çay qaşığı toz şəkər, tarçın və yumurta ağı yaxşıca qarışdırılar.
Buzluqdan endirilən milföy xəmiri yumşalınca, unlu zəmində barmaq uclarıyla bir az açılar.
Xəmir bıçaqla müsbət şəklində kəsilər. (Bu şəkildə hər xəmirdən 4 kvadrat parça olmaq üzrə 40 ədəd parça kəsilər.)
Kvadrat xəmirin üçbucaq ucuna hazırlanan içdən kifayət qədər qoyular, digər üçbucaq kənarı üzərinə bağlanılar, kənarlarına basdırılar.
Yağlanılmış soba nimçəsinə ararlıklı düzülər. Üzərlərinə yumurta sarısı sürtülər. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.
Bu vaxt şərbət hazırlanar; su və şəkər qaynadılar, qıvam almaya başlayınca limon suyu əlavə olunar, 5 - 6 dəqiqə daha qaynadılar, atəşdən alınar.
Sobadan çıxan praktik nəmsə çayi, 5 dəqiqə otaq istiliyində tutulduqdan sonra üzərinə ilıq şərbət gəzdirilər.
çay şərbətini çəkib soyuduqdan sonra xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Orijinal nəmsə baklavası hazır milföy xəmiri yerinə, yarpaq xəmiri edilərək hazırlanar.