



## Caseras baklava

Ev Baklavası



1 huevo  
1/2 vaso de leche  
1/4 vaso de aceite vegetal  
1-2 gotas de vinagre  
La mitad del tamaño de garbanzo de limón sal  
1/8 cucharadita de sal  
Basta ya de harina

Para llenar;  
200 gramos de mantequilla  
1+1/2 vaso de nueces machacados

Por Jarabe;  
2 vaso de agua  
2 vaso de azúcar granulado  
1 cucharadita de jugo de limón

Para los Rolling;  
1 vaso de almidón de trigo

- # Ponga los huevos, leche, aceite vegetal, vinagre, sal machacados limón, la sal y la harina suficiente para obtener la masa que tiene consistencia media, en una olla. Amasar hasta suavizar la masa.
- # Después de descansar la masa durante unos 25 - 30 minutos, dividir la masa en 6 trozos.
- # Roll a cabo cada una de las partes por aspersión en todo el almidón en el tamaño de listos para el uso Yufka con un muy bajo espesor.
- # Ponga 2 - 3 cucharadas de mantequilla derretida tibia todo el extenderá Yufka.
- # Esparza machacados nogal en todo el engrasado Yufka. Ponga 2 pins delgada de rodadura en la Yufka y el rollo de la Yufka alrededor de los pines.
- # Recibe las clavijas de la Yufka roll sin perder la forma del laminado Yufka. Fuerza un poco en el rollo a aplanar, cortar en diamantes que tienen 2 dedos de ancho.
- # Repita estas acciones para la masa restante 5 piezas. Lugar de ellos en la bandeja de horno engrasada con firmeza, los extremos de los diamantes pueden ser superpuestos.
- # Vierta el resto de la margarina derretida en todo el baklava, colocar la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 185 C.
- # Preparar el jarabe para la cocción al tiempo que la baklava hasta su superficie se convierte en rojo. Hervir el agua con azúcar, cocinar a lo largo de fuego lento para que sea llegar a la derecha consistencia, añada el jugo de limón en él, sacarlo de la estufa 5 minutos más tarde, enfriar.
- # Vierta el jarabe en todo el baklava después de extraerlo del horno y enfriar durante un tiempo.
- # Descanso que durante 3 horas, al menos, a temperatura ambiente, entonces su servicio.

**Nota:** Puede freír el baklava también. No hay necesidad de verter el aceite vegetal de todo en ese caso.