



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Queso Baklava

Peynir Baklavası



1 paquete de mantequilla o margarina
6 listos para usar yufkas
1 cubo de tamaño mediano de queso de oveja, bajo gr

Jarabe de:
3+1/2 vaso de azúcar granulada
3+1/2 vaso de agua
El jugo de medio limón

- # En la noche, cortar el queso en unas pocas piezas y estas piezas de descanso en el agua. El día después, colocarlos en un colador. (En lugar de hacer todos estos procesos, puede utilizar también picar el queso.)
- # Derretir la mantequilla o la margarina baja en el calor, sin quemarla. Engrase la bandeja de hornear.
- # Superpose el 3 de la yufkas en la bandeja de hornear engrasada, por la difusión de mantequilla derretida en todo el yufka cada uno de ellos después de la puesta en la bandeja.
- # Ponga el queso en rodajas firmemente en todo el 3er yufka.
- # Superpose los restantes 3 yufkas más de la capa de queso como los primeros 3 queridos.
- # Difundir el resto de mantequilla derretida todo. Cortar el baklava preparado en pedazos, sin embargo que usted desea. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 185 C.
- # Cuando la parte superior de la baklava se convierte en rojo, apague el horno. Abre la puerta del horno, pero no retire la bandeja del horno.
- # Mientras tanto, verter el agua en una olla y agregar el azúcar en ella. Y este lugar la mezcla de calor. Cuando la mezcla llega a la temperatura de ebullición, añadir el jugo de limón en ella y hervir la mezcla durante un tiempo más.
- # Retire la tibia baklava del horno. Vierta el jarabe caliente, que se retira de la estufa 5-6 minutos antes, en todo el baklava.
- # Servir tibio que, aproximadamente la mitad de una hora más tarde.

Nota: El queso baklava es indecente a Aksehir Centro de la ciudad. El yufka para el baklava se extenderá a mano mano de obra.