



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

Yufka Baklava

Yufka Baklavası



6 listos para usar yufkas
1/2 paquete de mantequilla
1/2 vaso de aceite de girasol

Para llenado:
1+1/2 vaso de nuez

Jarabe de:
3 vaso de leche
3 vaso de azúcar granulada

- # En primer lugar, cocinar la mezcla de leche y azúcar granulada por revolviendo constantemente, sin hervir demasiado. Retire de la estufa y dejar enfriar.
- # Derretir la mantequilla sin quemarla. Agregar 1/2 vaso de mantequilla en la mantequilla derretida y mezcle.
- # Engrase un tamaño mediano bandeja de hornear con demasiado aceite de girasol. Forma yufka por la corte a arreglar con el tamaño de la bandeja. Coloque el resto de cortar partes de la yufka, en el yufka en la bandeja.
- # Vierta 1+1/2 o 2 cucharadas de mantequilla y aceite de mezcla en todo el yufka. Espolvoree 1 pizca de nuez de todo.
- # Coloque el restante 5 yufkas en la bandeja de la misma manera. Yufkas la rebanada en pedazos en forma de diamante. Vierta el resto de la mantequilla y la mezcla de petróleo de todo.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 185 C. Cook que, hasta que se convierte en oro amarillo.
- # Para el descanso de 3 minutos, después de la eliminación de la estufa. A continuación, vierta el jarabe de leche de todo. Cubra la bandeja de otro más de primera.
- # Descanso durante aproximadamente 2 horas a esta situación y, a continuación, su servicio.

Nota: El jarabe de la yufka baklava puede ser preparado con 3 vaso de agua en lugar de 3 vaso de leche también.