



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

## Sobiyet Baklava con crema de relleno y Pistacho

Şöbiyet



2 huevos  
1/3 vaso de leche  
1/3 vaso de aceite de girasol  
1 cucharada de vinagre  
1/4 cucharadita de sal  
Harina, tanto como la mezcla se pone en  
1 paquete de mantequilla (8,8 onzas)

Para los Rolling a cabo:  
1 vaso de almidón de trigo

Para llenado:  
1+1/2 vaso de pistacho triturado

Jarabe de:  
2+1/2 vaso de azúcar granulada  
2+1/2 vaso de agua  
1 cucharada de jugo de limón

# Descanso los huevos en el tazón. Añadir la leche, aceite vegetal, vinagre y sal de él. Mezclar por la punta de tus dedos así. Luego agregar la harina en la mezcla poco a poco, hasta que la masa llega a medio coherencia, y que amasar.

# Descanso la masa durante media hora. Mientras tanto, preparar el jarabe. Hierva la mezcla de azúcar y el agua. Cuando se llega a la coherencia a la derecha, añadir el jugo de limón en ella. Hierva esta mezcla durante unos 5-6 minutos más. Luego, quite de la estufa y dejar enfriar.

# Divide la masa descansó en 2 pedazos iguales en la primera y, a continuación, dividir cada una de estas piezas en 14 piezas (28 piezas en total). Espolvorear de almidón sobre el banco y, a continuación, poner en práctica cada uno de estos pequeños trozos de masa en el tamaño del plato más de esta capa. Luego, espolvoree la fécula, sobre todas las piezas de este y, a continuación, superpose ellos.

# Después de superposición estas capas, la fuerza sobre ellos por sus manos y rollo a cabo por sus manos también. Luego, deja volar a cabo por un rodillo en el tamaño de la bandeja de hornear.

# Rebanada de este pedazo de masa, que tiene 14 capas, en 5x5 cm. pulgadas cuadrados. Ponga 1/2 cucharadita de pistachos triturados en la esquina de cada pieza. Luego veces en triángulos. Repita el mismo proceso para el resto de grandes masas pieza.

# Derretir la mantequilla sin quemarla. Grasa de mediano tamaño bandeja de hornear, con algunos de esta mantequilla derretida. Coloque el preparado en los triángulos bandeja para hornear, con 1 pulgada de espacio entre cada uno de ellos, puede superpose ellos.

# Vierta el resto de la mantequilla en todo el triángulo. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 185 C. Cook hasta la parte superior lados de los triángulos se convierten en rojo.

# Resto del horno triángulos de unos 2-3 minutos, después de dejarlas fuera del horno. Luego vierta el jarabe de frío en todo el baklava.

# Cuando el baklava empapa el almíbar y se enfría, su servicio.

Nota: La masa de piezas pequeñas, lo que usted obtiene al cortar los círculos en las plazas, se puede utilizar en lugar de cocinar fideos, mientras que una sopa.