



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

## Baklava con Crema

### Kaymaklı Baklava



3 huevos  
2 vaso de agua  
1 cucharada de yogurt  
3 cucharadas de aceite de girasol  
1 cucharadita de sal  
Harina, tanto como la mezcla se pone en  
250 gramos de mantequilla

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

Para la nata:  
4 vaso de leche  
5 cucharadas de sémola

Jarabe de:  
4 vaso de azúcar granulada  
4 vaso de agua  
El jugo de medio limón

# Preparar el almíbar y dejar enfriar.

# Vierta la leche en una olla, añadir la sémola y en la misma para la crema. Cocine esta mezcla a fuego medio, hasta que llega a medio coherencia. Luego de sacarlo de la estufa. Revuelva que cada cierto tiempo, para prevenir su solidificación.

# Descanso los huevos en un tazón y agregue el yogurt, aceite de girasol y el agua en él. Mezclar bien. Añadir sal a esta mezcla, y añadir la harina en la mezcla poco a poco, hasta que llega a medio-bajo, mientras que la coherencia amasando la mezcla. Resto de la masa durante 15 minutos.

# Dividir la masa en 30 pedazos iguales. Nuestro rollo cada una de las piezas más almidón roció banco, lo más delgado posible. Lugar 15 de estas piezas laminadas en masa en el engrasado de tamaño mediano bandeja de hornear. Usted puede cortar los bordes de la masa enrollada en piezas, si son más grandes que la bandeja. Luego, coloque estos recortes en el laminado de masa pieza en la bandeja. Vierta la mantequilla derretida en todo el cada pieza de laminados en masa, después de su instalación, en la bandeja.

# Coloque la crema fresca en la 15 capa, por el aplanamiento de la misma. Luego coloca el restante 15 pedazo de laminados en masa a cabo más de capa de la crema de la misma manera.

# Vierta el resto de mantequilla derretida todo. Rebanada de que, no obstante que desee.

# Horneado en el horno, que es calentada a 180 C, hasta el color de la baklava se convierte en oro amarillo.

# Vierta el jarabe de frío en toda urgencia, después de la eliminación de la baklava del horno. Puede servir, después de la baklava empapa el jarabe.

**Nota:** Puede utilizar crema natural en lugar de preparar la crema en la receta.