



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

Fácil Baklava

Kolay Baklava



3 huevos
1 vaso de leche
1/3 vaso de aceite vegetal
1 pack de margarina o mantequilla
6 vaso de harina
250 gramos Walnut
1 pack de almidón de trigo

Por Jarabe;
4 vaso de azúcar granulada
4 vaso de agua
Jugo de medio limón

- # Mezclar los huevos, leche, aceite vegetal y harina para obtener masa suave.
- # Cortar la masa en 2 piezas, y luego cortar la primera parte en 20 unidades en cada rollo de 6-8 pulgadas de diámetro. Espolvorear demasiado almidón en el medio de cada uno.
- # Superpose los 20 phyllo pasteles y rodar juntos en una bandeja de horno de tamaño. Colocar en la bandeja y espolvoree nuez machacados todo.
- # Las mismas acciones para lo que resta de la masa y también lugar a lo largo de la nuez.
- # Cortar en cuadrados. Verter caliente derrita la mantequilla o margarina en todo.
- # Hornee en el horno caliente hasta que la superficie se convierte en rojo.
- # Vierta el jarabe fría que se prepara con azúcar, agua y limón al horno caliente durante el baklava.
- # Sirva el baklava después de descansar durante unas horas.

Nota: Es tan fácil de cocinar baklava por este medio, y tiene el mismo sabor con el tipo clásico también baklava.