



Le baklava de maison

Ev Baklavası



1 œuf
½ verre de lait
¼ de tasse d'huile végétale
1 à 2 gouttes de vinaigre
Sel de citron de moyenne taille.
¼ cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur;
200 gr. de beurre
1,5 tasse de noix écrasées
Pour le sirop;
2 tasses d'eau
2 tasses de sucre granulé
1 cuillère à café de jus de citron
Pour ouvrir;
1 tasse d'amidon de blé

- # Mélangez l'œuf, le lait, l'huile, le vinaigre, le sel de citron écrasé, le sel, et pour une forme douce la farine, pétrissez tout cela pour préparer la pâte
- # Laissez reposer la pâte pendant 25-30 minutes puis coupez en 6 morceaux.
- # Saupoudrez sur chaque morceau de l'amidon, puis ouvrez la pâte avec un rouleau de façon que la pâte soit mince.
- # Mettez sur la surface de la pâte à filo 2-3 cuillères de beurre fondu
- # Saupoudrez des noix bien râpées sur la pâte huilée. Prenez les pâtes à filo et enveloppez-les dans 2 rouleaux.
- # Les rouleaux sont tirés très rapidement, écrasez avec les rouleaux puis coupez avec 2 doigts d'épaisseur.
- # Recommencez la même procédure avec les 5 morceaux restants. Puis installez-les dans un bac.
- # Versez le beurre fondu restant sur le baklava de maison puis mettez dans le four préchauffé à 180 degrés.
- # Préparez le sirop jusqu'à la cuisson du baklava. Mélangez l'eau et le sucre à basse température. Ajoutez le jus de citron puis retirez du four 5 minutes après. Laissez refroidir.
- # À la sortie du four, versez le sirop refroidi sur le baklava chaud.
- # Laissez reposer dans une température ambiante pendant 3 heures. Puis servez.

N-B: baklava maison peut être préparée avec de l'huile végétale. Dans ce cas il n'y a pas besoin de verser de l'huile dessus.