



Baklava De Fromage

Peynir Baklavası



1 paquet de beurre ou de margarine
6 pâte à filo prête
1 bloc de fromage moyen légèrement gras
Pour le sirop ;
3,5 tasses de sucre granulé
3,5 tasses d'eau
Jus d'un 1/2 citron

- # Dès la veille, coupez le fromage puis mouillez avec de l'eau propre. Sortez le lendemain, dans un filtre. (Vous pouvez utiliser du fromage de langue sans mouiller)
- # Faites fondre le beurre ou la margarine, huilez le plat ou le dessert va être cuit.
- # Coupez 3 pâtes à filo par rapport à la forme du plat. Placez les pâtes l'un au dessus de l'autre en mettant du beurre entre.
- # Placez les fromages côte à côte et serrement.
- # Placez les 3 pâtes qui reste sur les fromages en mettant du beurre entre chaque.
- # Mettez le beurre qui reste dessus, coupez le fromage selon la forme que vous le voulez. Placez le plat au four à 185 degrés.
- # Éteignez le four quand la surface est grillé. Ouvrez le four mais ne sortez pas le plat du four.
- # Pendant ce temps, mettez l'eau et le sucre au feu, quand elle bouillie, rajoutez du jus de citron et laissez bouillir encore quelques minutes.
- # Sortez le dessert tiède du four. Versez le sirop chaud qui était retiré du feu il y a 5-6 minutes.
- # Servez tiède après ½ heure de la sortie du four.

N-B; Cette recette appartient à Aksehir. La pâte s'ouvre manuellement dans la région.