



## Baklava di Casa

Ev Baklavası



1 uovo  
Mezza tazza di latte  
1 / 4 tazza d'Olio vegetale  
1-2 gocce di aceto  
Sale di limone la dimensione di mezzo ceci  
1 / 4 cucchiaino di sale  
Abbastanza farina

Per il riempimento;  
200 gr burro  
1,5 tazze di noci pestate

Per lo sciroppo;  
2 tazze di acqua  
2 tazze di zucchero semolato  
1 cucchiaino di succo di limone  
Per condurre;  
1 tazza di amido di frumento

# Uova, latte, olio vegetale, aceto, sale di limone pestate, sale e abbastanza farina, per avere la coerenza normale, si impastano insieme. Si avrà l'impasto.

# Dopo aver riposato di 15- 20 minuti, l'impasto si divide in 6 pezzi uguali.

# Su ogni pezzo si sprutta amido e si apre molto sottile con il rullo come la grandezza di yufka pronta.

# Su ogni yufka preparata si viene applicato 2- 3 cucchiaino l'olio.

# Sopra piano con l'olio si sprutta noci pestate, yufka con olio e con noci si rotola con mattarello.

# Senza piegare le yufka si ritirano velocemente i mattarelli. Si reprime un po' con il rullo per l'appiattimento poi si taglia con il coltello come la figura adeguata diametro di 2 dita.

# Si fanno le stesse cose per gli altri cinque impasti. Si mettono abbastanza spesso nella teglia con olio, le punte degli impasti rotolati possono essere una sopra l'altro.

# Quella margarina rimasta si mette tutta sopra di Baklava di casa, poi si inserisce nel forno riscaldato 185 gradi.

# Durante di cuocere la baklava di casa, si prepara il sciroppo. L'acqua si fa bollire con lo zucchero, per arrivare a coerenza si lascia ancora su fuoco lento. Si aggiunge succo di limone, si prende dal fuoco dopo 5 minuti. Si raffredda.

# I dolci dopo sono usciti dal forno un po' dopo sopra si mette lo sciroppo fresco.

# Minimo si lascia a riposare 3 ore nella temperatura di camera. Si servira.

**Nota:** La baklava di casa si puo' preparare con friggere olio vegetale in quel momento non servira mettere l'olio sopra.