



Baklava di Formaggio

Peynir Baklavası



1 pacco di burro o margarina
6 foglie pronte per baklava
1 pacco di formaggio dimensione lo stampo di fiammiferi
Per lo sciroppo:
3,5 bicchieri di zucchero
3,5 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

Il formaggio si taglia in 4 pezzi una notte prima. Il giorno dopo si filtra . (si può usare anche formaggio di lingua senza bagnare).

Burro o margarina si scioglie sul fuoco basso. Poi si olia il vassao del forno.

Poi le foglie si mettono nel vassao e in mezzo si mette del burro.

Ala sopra si mette dal formaggio. Poi alla sopra si rimettono le altre 3 foglie pronte.

Il burro sciolto rimasto si mette alla sopra . Poi il baklava si taglia come volendo e poi si mette nel forno riscaldato a 185 gradi.

Dopo aver arrossito le sopre si spegne il forno e si apre il coperchio pero baklava rimane nel forno .

In questo momento si bolliscono zucchero con l'acqua. Poi si aggiunge succo di limone poi si bollisce ancora un pò .

Poi baklava si leva dal forno ed alla sopra si mette lo sciropo caldo.

Tra mezz'ora si servirsi con tagliare.

Nota: Baklava di formaggio è della zona di Aksehir. In quella zona yufka si apre con le mani.