



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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 siolia il vassaiodel forno.
- # Poi le foglie si mettono nel vassaioe in mezzo si mette del burro.
- # Alasopra 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 sopra 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 bolisce ancora un pò .
- # Poi baklava si leva dal forno ed alla sopra si mette lo sciroppo 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.