



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

---

## Baklava Pratica di Nemse

Pratik Nemse Baklavası



10 foglie pronte di milyof  
Per interno;  
1 bicchiere di noce  
3 cucchiaini di zucchero  
1 albume d'uova  
Mezzo cucchiaino di cannella  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uova  
Per lo sciroppo;  
2 bicchieri di zucchero  
2 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaino succo di limone

# Primamente si preparano i materiali d'interno. Si miscelano noce pestato ,uova e lo zucvhero insieme con cannella.

# Impasto pronto si prende dallo frigo e poi si apre sul tavolo farinato. Poi impasto si taglia figura di più. ( cosi si può avere in totale 40 pezzi ).

# Fine dell' impasto quadrato si mette dalla miscelata . Altre parti si piegano alla sopra e i fianchi si schiacciano. Poi si filano nel vassajo oliato ed alla sopra si mette dal tuorlo d'uova. E si cucinano nel forno riscaldato a 190 finchè arrossiscono.

# In questo momento si prepara lo sciroppo , si bolliscono l'acqua con zucchero e quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone . Si bolliscono ancora per qualche minuti e poi leva dal fuoco.

# Dopo aver tolto dal forno si aspetta circa per 5 minuti poi alla sopra si mette lo sciroppo.

# Dopo aver succhiato lo sciroppo si servirsi.

**Nota:** Originale di questo dolce si può preparare con milfoy preparato con le mani.