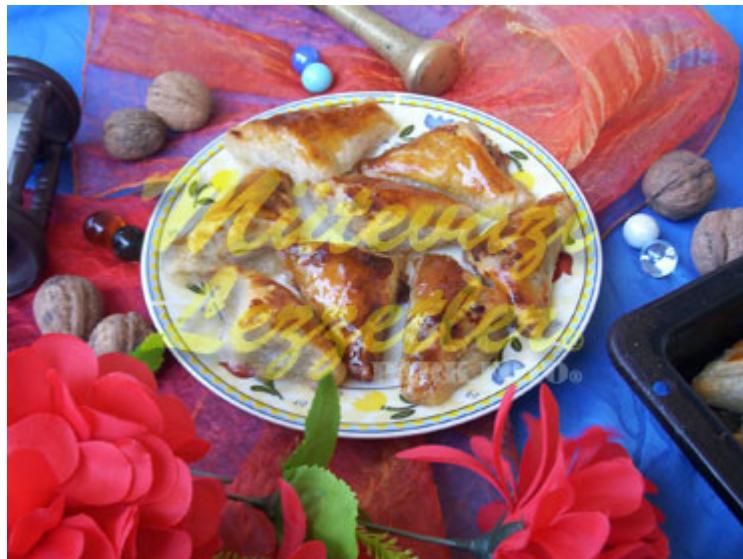




Baklava Pratica di Nemse

Pratik Nemse Baklavası



10 foglie pronte di milyo
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 zucchero insieme con cannella.

Impasto pronto si prende dallo frigo e poi si apre sul tavolo farinato. Poi impasto si taglia figura di più. (così 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 vassao 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.