



## Baklava di Yufka

Yufka Baklavası



6 yufka pronte  
Mezzo pacco di burro  
1,5 bicchierini olio di girasole  
Per interno;  
1,5 bicchieri di noce  
Per lo sciroppe;  
3 bicchieri di latte  
3 bicchieri di zucchero

- # Primamnente si miscelano latte con zucchero senza bollire troppo. Si leva dal fuoco e si lascia a freddare.
- # Poi il burro si scioglie e si miscela con 1.5 bicchierini olio di girasole.
- # Un vassaio di forno medio si olia con olio di girasole. Poi le yufka si tagliano secondo grandezza del forno e i pezzi tagliati si rimettono sopra di yufka inserita nel vassaio.
- # Sopra di yufka si mette dalla miscelata d'olio e poi si pizzica dalla noce .
- # Le altre 5 yufka si inserisce ugualmente nel vassaio. Poi le yufka si tagliano come baklava e sopra si mette la miscelata d'olio.
- # Poi il vassaio si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi finchè prendono il colore d'oro.
- # 3 minuti dopo aver tolto dal forno alla sopra si mette la miscelata prepatata di latte. Se possibile sopra del vassaio si copeeta con un altro vassaio.
- # Servirsi circa dopo 2 ore.

Nota: Lo sciroppe di questo dolce si può preparare anche con usare l'acqua la quantità di latte.