



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

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 sciroppo;
3 bicchieri di latte
3 bicchieri di zucchero

- # Primamente 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 vassoio di forno medio siolia con olio di girasole. Poi le yufka si tagliano secondo grandezza del forno e i pezzi tagliati si rimettono sopra di yufka inserita nel vassoio.
- # Sopra di yufka si mette dalla miscelata d'olio e poi si pizzica dalla noce .
- # Le altre 5 yufka si inserisce ugualmente nel vassoio. Poi le yufka si tagliano come baklava e sopra si mette la miscelata d'olio.
- # Poi il vassoio 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 vassoio si coperta con un altro vassoio.
- # Servirsi circa dopo 2 ore.

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