



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Домашняя Пахлава

Ev Baklavası



1 яйцо
Пол стакана молока
1/4 стакана раст.масла
1-2 капли уксуса
1 горошину лимон.соли
Маленькая щепотка соли
Мука
Для начинки:
200 гр. слив.масла
1,5 стакана измельч.грец.орехов
Для сиропа:
2 стакана воды
2 стакана сахара
1 чайн.ложка лимон.сока
Для раскатывания теста:
1 стакан пшеничн. крахмала

- # Замесить тесто: Яйцо, молоко, раст.масло, уксус, измельч.лимон.соль, соль, мука.
- # Дать настояться 25-30 минут. Тесто разделить на 6 равных частей.
- # На каждую часть посыпать крахмала и раскатать в тонкую лепёшку.
- # На всю поверхность лепёшки нанести слой топлёного,тёплого слив.масла (2-3 стол.ложки).
- # Сверху посыпать измельч.грец.орехи.Две лепёшки с маслом и орехами соединить друг с другом и свернуть в рулет.
- # Рулет немного придавить, сделать плоским, сложить и диагонально порезать толщиной в 2 пальца.
- # То же самое повторить и с остальными 5 кусочками теста. Плотно положить на смазанный маслом противень.
- # Оставшееся масло полить на пахлаву и поставить в заранее разогретую духовку на 185гр. Запекать до золотистой корочки.
- # Приготовить сироп: Воду и сахар довести до кипения, убавить огонь, ещё немного покипятить, добавить лимон.сок, через 5 минут снять с огня, остудить.
- # Холодный сироп полить на горячую пахлаву.
- # Дать настояться 3 часа, при комнатной температуре и подавать к столу.

Пахлаву можно поджарить на раст.масле, тогда масло на верх поливать не нужно.