



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

Молочная Пахлава

Süt Baklavası



4 стакана молока
0,5 пачки слив. масла (125 гр.)
1 стакан манной крупы
0,5 стакана сахара
1 ст. л. кукурузного крахмала
1 пакет ванилина
Для сиропа:
1 стакан сахара сахара
0,5 стакана воды
1 ч.л. сока лимона

- # В кастрюлю вылить холодное молоко, манную крупу, кукурузный крахмал, сливочное масло. Хорошо перемешать.
- # Поставить на средний огонь, постоянно помешивая варить до загустения.
- # Перед тем как снять с огня добавить ванилин, перемешать, снять с огня. Вылить смесь в форму для выпечки.
- # Пока смесь остывает приготовим сироп; В воду высыпать сахар, закипятить. Когда начнет густеть добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # Остывшую молочную смесь порезать ромбиками. Печь в духовке разогретой до 200 градусов до золотистого цвета.
- # Достать из духовки, разрезанные места еще раз порезать. Сверху залить сиропом.
- # Подавать когда сироп впитается.

Кукурузный крахмал, содержащийся в тесте придаст золотистый цвет при выпечке.