



## 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 всыпать 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.