



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

Пахлава с сыром

Peynir Baklavası



1 пачка слив. масла или маргарина
6 шт. готового тонко раскатанного теста
400 гр. нежирной брынзы
Для сиропа:
3,5 стакана сахара
3,5 стакана воды
Сок половины лимона

- # Сыр порезать на несколько частей, залить водой и оставить на ночь. На следующий день процедить.
- # Слив. масло или маргарин растопить на медленном огне, смазать противень.
- # 3 шт. готового теста разрезать по форме противня, положить в противень полив каждый слой маслом.
- # Сверху бок о бок положить порезанный ломтиками сыр.
- # Накрыть оставшимися 3 шт. теста, каждый слой при этом поливать маслом.
- # Полить сверху оставшимся маслом, порезать ромбиками и поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку.
- # Когда верх подрумянится, духовку выключить. Духовку открыть, но при этом пахлаву не вытаскивать.
- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут.
- # Пахлаву достать из духовки, теплой залить горячим сиропом.
- # Подавать можно через 30 минут.

Это сладкое принадлежит г. Акшехир, там тесто раскатывают вручную.