



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

Облегченный вариант «Немсе» пахлавы

Pratik Nemse Baklavası



10 шт. теста Мильфей
Для начинки:
1 стакан грец. орехов
3 ч.л. сахара
1 яичный белок
0,5 ч.л. корицы
Смазать сверху:
1 яичный желток
Для сиропа:
2 стакана сахара
2 стакана воды
1 ч.л. сока лимона

- # Хорошо перемешать измельченные грецкие орехи, 3 ч.л. сахара, корицу и яичный белок.
- # Разморозить тесто, посыпать мукой и пальцами немного размять.
- # Тесто разрезать на 4 квадратика. (Из 10 шт. теста получится 40 квадратиков).
- # На треугольный кончик теста положить начинку, закрыть другим кончиком, края залепить.
- # Разложить на смазанный маслом противень, смазать желтком и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку. Печь до золотистого цвета.
- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # Достать из духовки пахлаву и через минут 5 залить теплым сиропом.
- # Подавать когда сироп впитается.

В оригинале, вместо готового слоеного теста Мильфей, тесто катают в ручную.