



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

Облегченный вариант «Немсе» пахлавы

Pratik Nemse Baklavasi



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 греческие орехи, 3 ч.л. сахара, корицу и яичный белок.

Разморозить тесто, посыпать мукой и пальцами немножко 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 вручную.