



Пахлава из готового тонко раскатанного теста

Yufka Baklavasi



6 шт. готового тонко раскатанного теста
125 гр. слив. масла
¾ стакана подслн. масла
Для начинки:
1,5 стакана грецких орехов
Для сиропа:
3 стакана молока
3 стакана сахара

- # Помешивая закипятить молоко с сахаром, снять с огня.
- # Слив. масло растопить, смешать с ¾ стакана подслн. масла.
- # Средних размеров противень хорошо смазать подслн. маслом. Тесто рарезать размером с противень, отрезанные края положить на тесто.
- # Сбрызнуть сверху 1,5-2 ст.л. смешанным маслом, посыпать горстью измельченных орехов.
- # Проделать тоже самое с оставшимся тестом, выкладывая друг на друга. Порезать тесто в противне ромбиками и полить оставшимся маслом.
- # Поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достасть из духовки и минуты через 3 залить молочным сиропом. Рекомендуется противень накрыть сверху другим противнем.
- # Подавать часа через 2.

Вместо молока для приготовления сиропа можно использовать воду.