



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

Пахлава с кремом

Kaymaklı Baklava



3 яйца
2 стакана воды
1 ст.л. йогурта
3 ст.л. подслн. масла
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
350 гр. слив. масла
Раскатать:
2 стакана пшеничного крахмала
Для крема:
4 стакана молока
5 ст.л. манной крупы
Для сиропа:
4 стакана сахара
4 стакана воды
Сок половины лимона

- # Приготовить сироп, оставить остывать.
- # В кастрюльку налить молоко, добавить манную крупу, варить на среднем огне до состояния крема, снять с огня. Время от времени необходимо помешивать.
- # В чашке хорошо перемешать яйца, йогурт, подслн. масло и воду. Посолить и добавляя муку замесить упругое тесто. Оставить на 15 минут.
- # Тесто разделить на 30 равных кусочков. Используя крахмал раскатать как можно тоньше лепешки. Круглую форму для выпечки смазать маслом и положить в нее 15 раскатанных лепешек, каждый слой сбрызгивая слив. маслом.
- # Залить лепешки остывшим кремом, и сверху положить еще 15 раскатанных лепешек.
- # Полить сверху оставшимся слив. маслом. Порезать на ваше усмотрение.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки, полить холодным сиропом. Подавать когда сироп впитается.

Для приготовления пахлавыв использовали спец. сваренный крем, также можно приготовить используя готовую сметану или сливки.