



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

Легкий десерт

Kolay Havuç Dilimi



14 квадратиков слоеного теста Мильфей
½ пачки слив. масла (примерно 2 ложки)
Для начинки:
1 стакан измельченных грецких орехов
0,5 стакана сахара
Для сиропа:
3 стакана сахара
2,5 стакана воды
1 ломтик лимона

- # Кипятить воду с сахаром несколько минут. Орехи смешать с сахаром. Масло растопить.
- # Частью масла смазать не большую форму для выпечки.
- # 7 квадратиков теста Мильфей положить друг на друга, при этом каждый квадратик посыпать мукой и раскатать лепешку размером с форму.
- # Края лепешки обрезать придав ей круглую форму и положить в смазанную маслом форму для выпечки. Отрезанные края положить сверху.
- # Смазать немного маслом, затем посыпать по всему диаметру начинку.
- # Остальные 7 квадратиков раскатать таким же образом, обрезать края и положить их сверху на начинку. Немного смазать маслом и положить сверху раскатанную лепешку, края прижать.
- # Смазать сверху оставшимся маслом. Разрезать сначала (+), затем (x), чтобы получилось 8 ломтиков. Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и через несколько минут залить остывшим сиропом, подавать когда сироп впитается.

Если готовить сладкое в большой форме, тогда необходимо увеличить количество теста.