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

# Балбаба

Balbaba

2 яйца
0,5 стакана растит. масла
1 стакан йогурта
1 ст.л. виноградного уксуса
Щепотка соли
1 пачка разрыхлителя
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Промаслить:
125 гр. слив. масла
Для начинки:
1 стакан измельченных грецких орехов
Для сиропа:
2,5 стакана сахара
2 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

# Закипятить воду с сахаром, варить несколько минут на медленом огне, затем добавить сок лимона. Варить еще 5-6 минут, снять с огня.
# Взбить яйца с солью, добавить йогурт, уксус и растит. масло, перемешать, затем добавить муку и разрыхлитель.
# Замесить мягкое тесто, накрыть и оставить на 30 минут.
# Тесто разделить на 2 части. Каждую часть посыпать мукой и раскатать тонкие лепешки. Поверхность смазать 2-3 ст.л. слив. масла, затем свернуть справа к середине и слева к середине. Снова смазать маслом и свернуть сверху к середине и снизу к середине.
# Смазать маслом и сложить вдвое, снова смазать и еще раз сложить вдвое.
# Приготовленные квадраты положить в морозилку минимум на 10 минут.
# Затем посыпать мукой и не мняя квадратной формы снова раскатать.
# Снова смазать 2-3 ст.л. масла и посыпать половиной грецких орехов, прижатать к тесту.
# Свернуть также как в первый раз, не забывая смазывать маслом.
# Затем посыпать мукой и снова не меняя квадратной формы раскатать, но уже не тонкую лепешку.
# Порезать на прямоугольники размером со спичечный коробок и положить на смазанный маслом противень. Полить остатком масла и поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
# Достать из духовки и сразу полить остывшим сиропом. Подавать через 1,5-2 часа.

Десерт внешне и по вкусу похож на пахлаву домашнего приготовления.

© ml.md (русский) рецепт #: 1617 | название рецепта: Балбаба | история: 03.05.2024 - 05:31