



## 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 медленном 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 меняя 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.