



Пахлава в форме розы

Gül Baklavası



2 яйца
0,5 стакана растит. масла
0,5 стакана воды
1 ст.л. сока лимона
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для раскатывания:
1 стакан крахмала
Для начинки:
1 стакан измельченных грецких орехов
1 ст.л. слив. масла
Для сиропа:
2 стакана сахара
2,5 стакана воды
Сок половины лимона
Залить сверху:
125 гр. слив. масла
0,5 стакана растит. масла

- # В чашке смешать яйца, молоко, сок лимона, соль и растит. масло.
- # Добавляя муку, замесить средней упругости тесто. Тесто накрыть, оставить на 30 минут.
- # Для сиропа закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, снять с огня через 5 минут.
- # В сковороде растопить 1 ст.л. слив. масла, добавить орехи, пассировать на среднем огне 4-5 минут.
- # Тесто разделить на 8 равных частей. Каждую часть используя крахмал раскатать как можно тоньше.
- # Раскатанную лепешку разрезать на 4 треугольника (+).
- # Затем каждую сторону треугольника сдвинуть к середине, т.е. должен получиться 4-х лепестковый цветок.
- # На середину цветка положить орехи и каждым лепестком закрыть начинку, накладывая лепестки друг на друга.
- # Положить в противень перевернув, не оставляя промежутков .
- # Получится 32 розы. Полить сверху смешанным растительным и слив. маслом.
- # Поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 30 минут.
- # Достать из духовки и через 3 минуты залить холодным сиропом.
- # Подавать через 2 часа.

Чем дольше тесто будет "отдыхать", тем легче его потом будет раскатать.