



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

## 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.