



## Простая Баклава

Kolay Baklava



3 яйца  
1 стакан молока  
Пол стакана раст.масла  
1 пачка маргарина или слив.масла  
6 стаканов муки  
250гр.грец.орехов  
1 пачка пшеничн.крахмала  
Для Щербета:  
4 стакана сахара  
4 стакана воды  
Сок половины лимона

- # Яйца,молоко,раст.масло,муку перемешать и замесить тесто.
- # Тесто порезать на 2части.Первую половину теста разделить на 20 равных кусочков и каждый раскатать на лепёшку диаметром 15-20см.С верху посыпать крахмал.
- # 20 лепёшек сложить друг на друга и раскатать по объёму противеня.Положить на противень и посыпать грец.орехи.
- # Из второй половины теста приготовить такие же лепешки,раскатать и положить на грец.орехи.
- # Порезать кубиками.Полить горячим маслом или маргарином.
- # Запекать в заранее разогретой духовке до золотистой корочки.
- # Достать из духовки и полить на горячую баклаву холодный щербет:(воду с сахаром довести до кипения,добавить лимон.сок).
- # Дать пропитаться несколько часов и подавать к столу.

Это баклава не сложного приготовления ,но на вкус не отличается от других видов баклавы.