



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

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.Сверху посыпать крахмал.
- # 20 лепёшек сложить друг на друга и раскатать по объёму противня.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.