

TURČIJA

BAKLAVA

SESTAVINE:

- 25 dag gladke moke
- 15 dag orehov
- 8 dag keksov
- 25 dag masla
- 2 jajci
- 2 žlici olja
- 30 dag sladkorja
- limonin sok
- vanilijeva paličica
- sol
- 2 dl vode



POSTOPEK DELA:

TESTO: Iz 25 dag moke, rumenjakov, olja, soli in tople vode zmešamo in zgnetemo vlečeno testo. Počiva naj 25 minut. Nato ga na zelo tanko razvlečemo, razrežemo na velikost posode in ga sušimo 5 minut.

NADEV: Na drobno zmeljemo orehe in kekse, nato dodamo 10 dag sladkorja in 12,5 dag stopljenega masla in vse skupaj zmešamo.

POSTOPEK SESTAVE:

Pekač na začetku premažemo z maslom. Na dno dodamo 3 plasti testa in vsakega pokapamo z raztopljenim maslom. Na tretjo plast testa damo nadev in nanj položimo še eno plast testa. To plast testa ponovno pokapamo z maslom in dodamo nadev. Postopek ponovimo vsaj 5-krat. Na koncu dodamo še 3 plasti testa, ki smo jih pokapali z maslom. Preden baklavo damo v pečico, jo narežemo na trikotnike. Pečico nastavimo na 180 stopinj in pečemo približno 20 minut, dokler ni zlato rjave barve. Medtem ko se baklava peče, pripravimo sladkano vodo. Pripravimo jo tako, da v kozici zavremo 2 dl vode in sladkor. Ko voda zavre, jo odstavimo ter vanjo dodamo limonin sok in vanilijevo paličico. Ko je baklava končana, jo vzamemo iz pečice in jo zalijemo s sladkano vodo ter jo ohladimo. Ohlajeno postrežemo.

Dober tek!