

Baklawa-resepti

Filotaikina 1pkt

Pistaasi ½ kg

Suolaton voi 200g

Siirappi

(voi tehdä kotona= sokeria 2 lasia + vettä 1 lasi + sitruunamehua 1 tl)tai käytetään hunajaa

Valmistus:

1. Keitä siirappi valmiiksi.

Ota filotaikinapaketti huoneenlämpöön. Lämmitä uuni 180 asteeseen. Murskaa pistaasit hienoksi rouheeksi. Voitele uunivuoka voilla.

2. Levitä kaksi kerrosta filotaikinaa vuoan pohjalle. Voitele pinta voilla ja ripottele päälle pistaasirouhetta. Nosta taas kaksi filotaikinalevyä rouheen päälle. Voitele levyt ja ripottele kourallinen rouhetta päälle.

Toista kunnes olet tehnyt noin 6 kerrosta ja käyttänyt taikinalevyt ja rouheen. Jos filotaikinalevyt ovat liian isoja, taita ylimenevä osa vuoan sisälle. Leikkaa taikina kolmioiksi (ensin neliöiksi ja sitten puolita neliöt kulmasta) terävällä veitsellä kaikkien kerrosten läpi pohjaan asti.

3. Nosta vuoka uuniin ja paista sitä noin 10-15 min, tai kunnes pinta on kauniin ruskea. Kaada siirappi heti leivonnaisten päälle ja anna baklawan vetäytyä ja jäähtyä rauhassa.

Juuri ennen tarjoilua leikkaa vielä leikkausjälkiä pitkin palat irti ja nosta tarjolle.