

TURKISH BAKLAVA WITH MILK

Ingredients

Baklava dough

300 grams of ghee

400 grams of Aleppo pistachios

A cup of sugar (120 grams)

1 liter of milk

200 ml cream (1 carton)

Dark chocolate (for the top)

Ground pistachios (for the top)

Directions

لتحضير عجينة البقلاوة : اولا نقوم بدهن صينية الفرن بسمنة (ذائبة) و نضع 15 طبقة من عجينة البقلاوة في الصينية المدهونة، ثم نضع الفستق الحلبي (نحضر كمية من الفستق الحلبي الحب و في محضرة الطعام نقوم بتكسيهه) فوق طبقات البقلاوة ، ومن ثم نضع 25 طبقة اخرى من البقلاوة فوق الفستق و نقوم بتقطيع البقلاوة بشكل طولي دون تقطيع الاطراف ، وبعدها نضع كمية من السمن الدافئ فوق البقلاوة المقطعة و نكمل تقطيع البقلاوة بشكل مربعات و نضع كمية السمن المتبقية فوق البقلاوة ثم ننتظر قليلاً حتى تنتشر البقلاوة بالسمن، ومن ثم ندخل الصينية للفرن لمدة ساعة على حرارة 170 (فوق وتحت).

لتحضير الصوص البارد للبقلاوة : في وعاء نضع سكر ، حليب ونرفعههم على نار متوسطة ونتركهم حتى ذوبان السكر وعندما يبرد قليلاً نضيف الكريمة (علبه) ونقوم بتحريكها مع الحليب. مرحلة التطبيق: بعد شوي البقلاوة ننتظر حتى تبرد تماماً (مشان ما تعجن البقلاوة) ، ثم نضع فوقها صوص الحليب البارد ، ثم نزينها بالشوكولا (لوح شوكولا مبروش) والفستق الحلبي (المطحون) ومن ثم نضعها في الثلاجة (في البراد) لمدة 8 ساعات حتى تبرد وبعدها تقدم البقلاوة باردة.

C H E F O M A R

Bon Apetit!