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 عجين 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 بتكسيره) فوق طبقات البقلاوة ، ومن ثم نضع 25 طبقة أخرى 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 تتشرب البقلاوة بالسمن، ومن ثم ندخل الصينية للفرن لمدة ساعة على حرارة 170 (فوق وتحت). لتحضير الصوص البارد للبقلاوة : في وعاء نضع سكر ،حليب ونرفعهم على نار متوسطة ونتركهم حتى ذوبان السكر وعندما يبرد قليلاً نضيف الكريمة (علبة) 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.

CHEF OMAR

Bon Apetit!