



Всем привет!
 Меня зовут Дима.
 Я очень люблю готовить
 вместе с мамой.
 Сейчас я тебе расскажу, как
 приготовить вкусную пахлаву для папы.



Тебе понадобится:
 Мука - 400 г. (+/- 50 г.)
 Масло сливочное - 50 г.
 Молоко - 1 стакан
 Желток - 1 шт.
 Дрожжи - 0,5 ч.л.
 Ванилин
 Соль - 1 щепотка
 Сахар - 250 г.
 Грецкие орехи - 300 г.
 Половинки грецких орехов - 20-25 шт.
 Мед - 70 г.
 Вода - 3 ст.л.

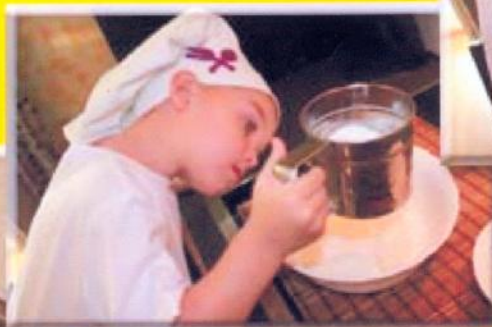
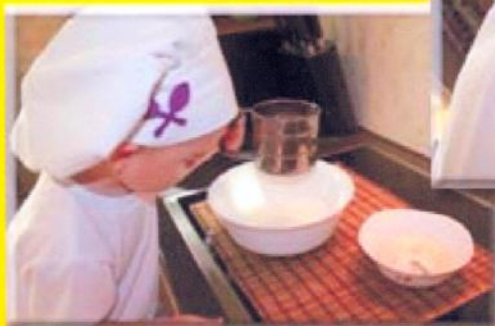


I Тесто:

Итак, начнем. Под чутким руководством мамы подогрей слегка в кастрюльке молоко. Положи в него дрожжи и 1 чайную ложку сахарного песка. Хорошо размешай и оставь, пока дрожжи не поднимутся.



Далее просей муку.



Затем добавь муку в молоко с дрожжами...



и замеси крутое тесто.

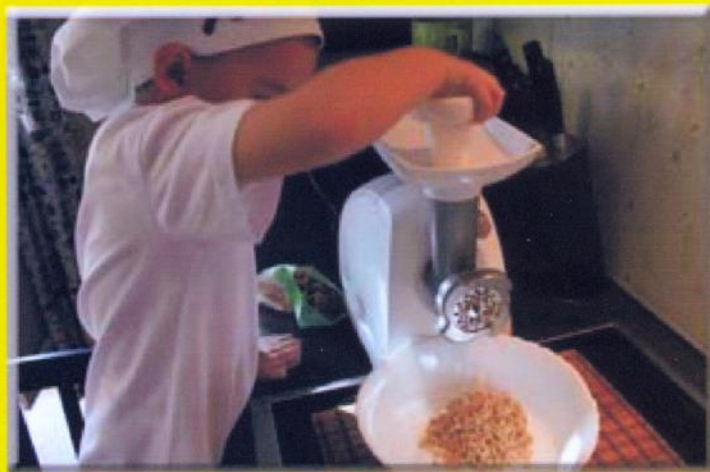


Чтобы тесто "подошло", накрой его и поставь в теплое место на 1-2 часа.



II Начинка.

Попроси маму установить мясорубку и измельчи орешки (не забудь оставить орешки для украшения).



Затем добавь к
измельченным орешкам

сахар и немного



ванилина и перемешай.



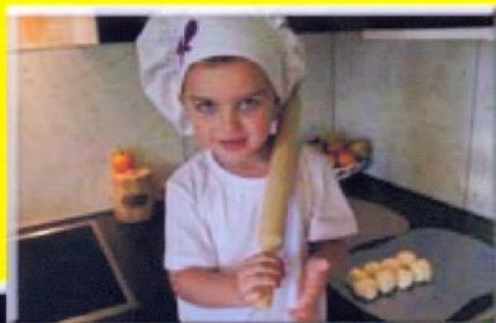
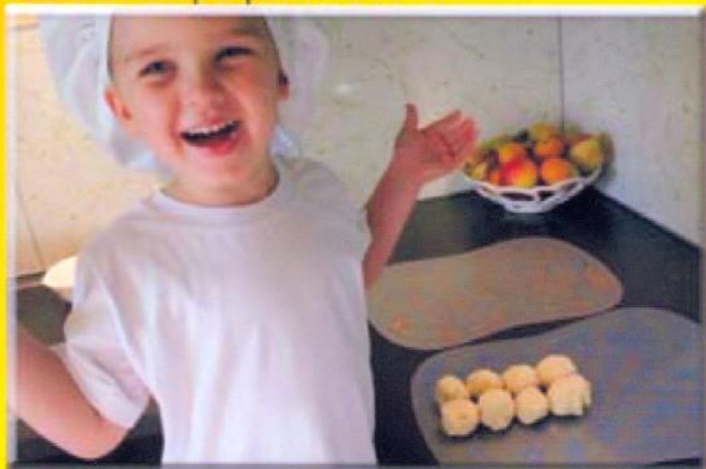
III Сироп.

Возьми мед и добавь в кастрюльку с водой. Нагревай мед, пока не растворится. Затем добавь сок половинки лимона и вари еще 3-4 минуты, и помешивай.



IV Работаем с тестом.

Подошедшее дрожжевое тесто раздели на желаемое количество частей. У меня небольшая форма 15-20 см., поэтому я разделил на 8 частей. Учти, что 2 части должны быть немного больше остальных - для низа и верха. Далее раскатай тесто. Это мое любимое занятие! Пласты должны быть как можно тоньше. Поверь! Я в этом профессионал!



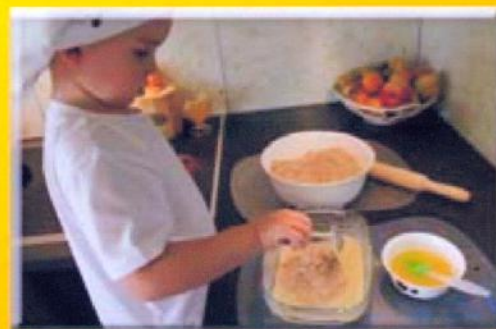
V Компоновка.

Нижний слой будущей пахлавы разложи на форме, смазанную маслом.

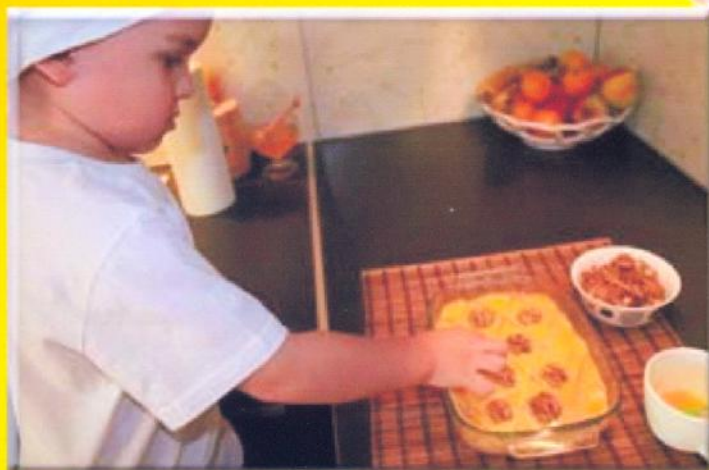


Растопи сливочное масло вместе с мамой. Смажь им пласт и положи равномерно ореховую начинку.

Закрой следующим пластом теста и повтори таким образом все слои пахлавы.



Попроси маму разрезать пахлаву на ромбики (надеюсь ты знаешь, как выглядит эта фигура) и смажь верхний слой взбитым желтком со столовой ложкой молока, а затем укрась половинками грецких орехов.

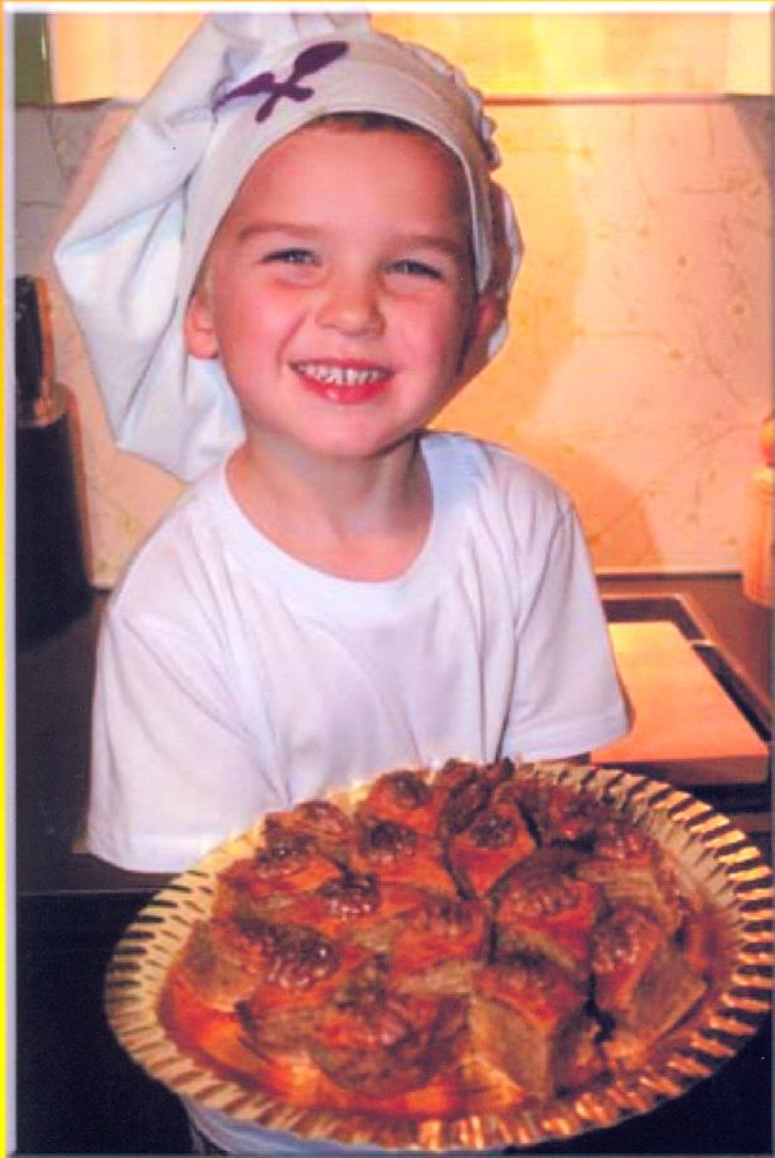


Помести пахлаву в разогретую до 180 градусов духовку и выпекай 30-35 минут.



Подогрей немного остывший сироп и полейте им готовую пахлаву. Оставьте пахлаву до полного остывания и пропитки.





Приятного
чаепития!!!

