



Baklava

Aineet: 450 g Fillotaikinal levyjä
0,75 dl Voita
400 g Pähkinöitä
0,75 dl Korppujauhoja
0,5 dl Sokeria
2 rkl Kanelia
0,5 tl Neilikkaa
2,5 dl Sokeria
1 dl Hunajaa
1 kpl Sitruunaa
3 dl Vettä

Valmistus: Rouhi mantelit. Sekoita mantelirouhe, korppujauho, sokeri, kaneli ja neilikka. Sulata voi.

Laita voideltuun vuokaan filolevy kerrallaan ja voitele jokainen kerros. Tee kuusi kerrosta.

Ripottele manteliseosta päälle, minkä jälkeen laita kaksi kerrosta filolevyjä (muista voidella). Ripottele jälleen manteliseosta. Toista tämä kunnes kaikki ainekset on käytetty ja päällimmäiseksi jää levykerros, jonka sivelet vielä voilla.

Leikkaa levy ruuduiksi tai vinoneliöiksi, jolloin syntyy leivoksia.

Ripottele hieman vettä päälle. Paista 180-asteessa n. 30 minuuttia. Nosta lämpö 200-asteeseen ja paista edelleen n. 15 minuuttia.

Keitä hunajasiirapin aineksia (reseptin 4 viimeistä ainesta) noin 10 minuuttia.

Kaada kuuma liemi kypsän baklavan päälle ja anna imeytyä. Anna jäähtyä ja leikkaa paloiksi.