

Baklava

Μπακλαβάς

1 paketti **Filotaikinaa**
170 g **Voita**

6 dl **Mantelia, pistaasi- tai**
 saksanpähkinöitä rouhittuna

Kostutus:

1 dl **Hunajaa**
3 dl **Kidesokeria**
1 rkl **Sitruunamehua**
1½ tl **Kanelia**
½ tl **Neilikkaa**
5 dl **Vettä**



Lämmitä uuni 180° asteeseen. Voitele uunipelti ruokaöljyllä. Aseta kaksi kerrosta filotaikinaa uunipellille voitele voisulalla, ripottele manteli- tai pähkinämurska päälle ja toista kunnes pähkinät loppuvat. Jos taikinakerrokset ovat liian isoja taita ylimenevä osa pellin sisälle. Voitele pinta voisulalla.

Leikkaa taikinan ylin kerros neliöiksi, suorakiteiksi tai kolmioiksi terävällä veitsellä. Laita uuniin ja paista ainakin puoli tuntia, kunnes pinta on kullanruskea ja rapea.

Tee baklavan paistuessa kostutussiirappi.

Sekoita kattilassa sokeri, vesi, sitruunamehu, kaneli ja neilikka. Kuumenna seos ja anna sen poreilla hiljaa noin 10 minuuttia. Lisää lopuksi hunaja ja nosta siirappi jäähtymään.

Kun baklava on paistunut, leikkaa se ennen paistoa tehtyjä jälkiä käyttäen terävällä veitsellä kaikkien kerrosten läpi pohjaan saakka ja kaada kostutussiirappi välittömästi päälle. Anna jäähtyä, peitä kelmulla ja anna vetäytyä ainakin 2 tuntia.