

# Baclava

## Baclava

### Ingrediente :

500 g aluat de foi (2 pachete), 100 g ulei sau unt, 150 g nuci, 50 g fistic, 50 g migdale, 275 g miere, 3 linguri suc de portocala, sucul de la o jumătate de lamiie

### Preparare :

Se desfac foile de aluat. Se pune folie de aluminiu pe fundul unui vas termorezistent (acesta trebuie sa aiba ca marime jumătate dintr-o foaie de aluat). Daca preferati fara foaie de aluminiu, ungeti bine cu ulei fundul formei, altfel este foarte dificil sa scoateti baclavaua la final. Se unge bine folia (care are si margini destul de inalte) cu ulei. Se topeste untul. Se taie in doua fiecare foaie de aluat. Se macina bine nucile, fisticul si migdalele. Se amesteca bine. Se aseaza prima foaie de aluat in forma termorezistenta si se unge cu unt/ulei. Pe dispun nuci si se continua asezarea rindurilor. Se incheie cu o foaie de aluat. Pentru o mai buna dispunere a sosului, se taie patratele sau romburi, dupa preferinta, chiar inainte de a se introduce la cuptor. Se da la cuptorul incins la 180 grade Celsius pe raftul de jos 15 minute dupa care se muta pe gratarul din mijloc si se coace 30 de minute. Intre timp se incalzeste mierea si se adauga suc de portocale si de lamiie. Se toarna siropul obtinut peste baclavaua scoasa din cuptor si se lasa peste noapte sa se patrunda. Se scoate cu grija cu tot cu folia de aluminiu si se indeparteaza folia. Se aseaza pe o tava. Se taie cuburi si se serveste presarat cu fistic macinat. (cel mai bine iese baclavaua folosind foi speciale de baclava, care se gasesc de obicei in magazinele cu specific turcesc)