

◆ Baklava(バクラヴァ)

中東の人々に愛されている最もポピュラーなお菓子。
フィロ生地の中に刻んだクルミ、ヘーゼルナッツ、アーモンドなどを
はさみ、焼き上げてから濃いシロップをかけたもの。



【材料】(大きめの天板1枚分)

- ・フィロ(常温で2時間おいて解凍しておく)
1袋(20枚ぐらい)
- ・マーガリン 1カップ
- ・好きなナッツ 1カップ
くるみ、
アーモンド
カシューナッツ
- ・好きなスパイス シナモン 小さじ1
- ・砂糖 1/3カップ(ダマをつぶしておく)
- ・仕上げにかけるシロップ
■ (↓↓シロップの分量↓↓)
水 1/2カップ
ハチミツ 1カップ+1/2カップ
ローズ水 小さじ1(ハチミツを温めた後に入れる)
- ・ピスタチオ 1握り分(飾り用)
カラから出して、半分に割っておく。

①クルミ、アーモンド、カシューナッツは、荒目に砕き、砂糖は、ふるって、ダマを取り除き、シナモンと混ぜ合わせておく。



④10枚目の後に、クルミとアーモンド、カシューナッツ、シナモン、砂糖を混ぜ合わせたものを、敷き詰める。



⑦焼きあがったら、あつあつの上からシロップを全体にまんべんなく流し込ませ、ピスタチオを飾る。
粗熱が取れたら、召し上がれ♪

②マーガリンは小なべに入れて弱火で溶かしておく。



⑤その上に、また、フィロを敷いて、マーガリンを塗り、少し、①のナッツ類が、余っていたら敷き詰める。それを、フィロと、ナッツ類がなくなるまで繰り返す、最後に、余ったマーガリンを、全体にいきわたるようにまんべんなくかける。



③鉄板にキッチンペーパーを敷き、フィロを鉄板の大きさに合わせて、切って、鉄板に置く。

それに、溶かしたマーガリンをハケでまんべんなく全体に塗る。
これを、10回繰り返す。



⑥オーブンをあらかじめ170°Cに合わせて熱しておき、その間に、作ったものを、包丁で、食べやすい大きさに(四角形か三角形)に切っておく。
準備ができたなら、その鉄板を入れて、20分ほど、焼く。(焦げ目がついたらよい)

