

## [التحلية/بقلاوة تركية](#)

Dificulté

1

Note

4.3/5 (3 votes )



### المكونات

- 500 غرام من الفستق
- 3 ملاعق طعام من السكر المسحوق
- 200 غرام سمن مدينة (Medina)
- 500 غرام من عجينة الفيلو
- ملعقة طعام واحدة من زيت إيليو (Elio)

### إعداد

#### لتحضير الشراب المركز

- 500 غرام من سكر سكور سيفيتال (SkorCevital)
- 5.2 ديسيلتر من الماء
- عصير نصف حبة ليمون
- ملعقتي طعام من ماء الزهر.

### التحضير

- يرعى الفستق بشكل رقيق ويمزج مع 3 ملاعق من سكر سكور سيفيتال (SkorCevital)
- يذاب سمن مدينة (Medina)
- يضاف محتوى 4 ملاعق تقريبا من السمن إلى الفستق ويمزج جيدا
- يدهن قالب حلوى بقطر 30 سنتيمتر بالزيت.
- توضع 4 من أوراق الفيلو مع الدهن بالسمن بين كل ورقة وورقة
- يوضع الحشو من فوق على شكل طبقة عادية ويغطى بالأوراق المتبقية التي تدهن بالسمن هي أيضا.
- باستعمال سكين مدبب، تقطع خطوط متوازية ومتقاطعة عبر كل الطبقات حتى قاع القالب لتشكيل مربعات من حوالي 5 سنتيمتر.
- توضع في الفرن المسخن مسبقا إلى درجة حرارة 180° مئوية لمدة ساعة واحدة

- حتى تصبح البقلاوة بلون ذهبي.
- خلال مدّة الطهي، يجب تحضير الشراب المركز عن طريق غلي الماء مع السكر والليمون لمدة 10 دقائق، ثم إضافة ماء الزهر.
  - ثم يترك ليبرد.
  - تسحب البقلاوة من الفرن وتترك لتبرد لمدة 5 دقائق ثم تشرّب بالشراب المركز على كامل سطحها، بالخصوص على طول الخطوط المقطوعة.
  - ثم تُرجع إلى الفرن لمدة 5 دقائق إضافية في نفس درجة الحرارة العالية.
  - إذا لم ترغب في أن تكون الحلوى حلوة جدًا، يجب التقليل بعض الشيء من كمية الشراب المركز.
  - تقدّم باردة.