

Baklava

4,5 Wasserglas Mehl (500gr.)

1 Ei

1 Teeglas Joghurt (125ml)

1 Teeglas – Sonnenblumenöl (125ml)

1 Teeglas Milch (125ml)

2 Suppenlöffel Apfelessig

1 Packung Backpulver + 250 Butter



300g Mais oder Weizen nigastasi

400g Walnüsse oder 500g (auf Anfrage erhältlich)

Für Serbet

5,5 Tassen Kristallzucker (1 Kilo)

6,5 Tassen Wasser (200ml.)

Zwei Zitronenscheiben

Zusätzlich:

Pistazien (auf die oberste Schicht)

Für Boden zwischen ihnen Der Yufka-Teig oder im Deutschen auch Filo-Teig besteht aus sehr vielen dünnen Schichten und ähnelt gebacken einem Blätterteig.

Doch im Gegensatz zum Blätterteig enthält er kein Backpulver und geht deshalb auch nicht im Ofen auf. Den Yufka-Teig gibt es in den meisten türkischen Läden, mit Glück sogar im normalen Supermarkt.

Man kann es auch mit einem Strudelteig versuchen, aber warum nicht einen Teig verwenden, der prädestiniert ist für Baklava? Den Yufka-Teig kann man auch selbst machen, aber es ist unglaublich schwer, die Blätter auf die Dicke von einem halben Millimeter auszurollen.