

Μπακλαβάς



Υλικά για την ζύμη:

1 κιλό αλεύρι

1 κουτ. γλυκού αλάτι

χλιαρό νερό, όσο πάρει

λίγο ξίδι

για την γέμιση:

9 φλιτζάνες τσαγιού καρύδι

8 φλιτζάνες τσαγιού αμύγδαλο

1 φλιτζάνα τσαγιού σουσάμι

1 κουτ. γλυκού μοσχοκάρυδο

1 κουτ. γλυκού γαρύφαλλο τριμμένο

1 κουτ. γλυκού κανέλα

μισή κούπα ζάχαρη

για το σιρόπι:

10 φλιτζάνια τσαγιού νερό

5,5 φλιτζάνια τσαγιού ζάχαρη

1 ξύλο κανέλας

10 γαρύφαλλα

χυμό ενός λεμονιού

για την διαδικασία:

λάδι

νεσεστέ

Αρχικά ετοιμάζουμε την ζύμη. Σε μια λεκάνη, βάζουμε το αλεύρι με το αλάτι και αφού ανοίξουμε μια

Το δεύτερο στάδιο είναι το στρώσιμο του μπακλαβά στο ταψί. Έτσι, αφού αλείψουμε το ταψί με λίγ

Σε ένα τηγάνι καίμε αρκετό λάδι και το κατεβάζουμε από την φωτιά. Αφού χαράξουμε τον μπακλαβ