



Для приготовления одной сковороды пахлавy берется:

1200 г теста,

200—250 г очищенных грецких орехов,

200 г топленого масла,

200 г сахарного песка,

250—300 г меда,

соль по вкусу.

Пахлаву готовят из пресного теста.

Выпустить в посуду яйца, тщательно перемешать их ложкой, добавить молока, муки и замесить

Расколоть грецкие орехи, слегка подсушить ядра на сковороде, пропустить их через мясорубку

Раскатать кусок теста [свади для домашнего](#) в виде лепешки, смазать маслом и посыпать орехами, выложить в форму и выпекать на сковороде

В отдельной посуде всыпать сахар и муку, добавить яйца и замесить тесто. Перед концом выпечки выложить в форму