



Для приготовления одной сковороды пахлавы 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 [связки для доширака](#) в тонкие плашки, по разскипав на муку, смазать сверху мясной

В отдельной посуде всыпать [Блюдо национальной татарской кухни](#) (по вкусу). Перед концом выпечки вы