



A

Первое упоминание об этой сладости датируется 15 веком. В давние времена она считалась изысканным лакомством султанов и королей. С тех пор пахлава-излюбленное лакомство многих народов в том числе и кавказских, и чеченских. Существует более 100 видов пахлавы!





В 2008 году на Кавказе испекли пахлаву длиной 12 метров, шириной 3 метра. Использовали 500кг орехов! А угощались ею 15 тысяч человек! Данный шедевр был занесён в книгу рекордов России.



У чеченских народов рецепт пахлавыв женщины бережно передают из поколения в поколение. Вот и сегодня мы предлагаем вам классический рецепт чеченской пахлавыв.

**А для этого вам понадобится:**

- Масло сливочное — 350 г
- Сметана — 300 г
- Яйца куриные — 4 шт.
- Мука — 4 ст.
- Сода — 1 ч.л.
- Сахар — 2,5 ст.
- Грецкий орех — 2 стакана.
- Мед — 2 ст.л.







## **Приготовление:**

*Вначале готовим тесто. Муку перетереть с 300 г масла в крошку. Добавить 3 желтка, сметану и соду, замесить тесто, убрать его холодильник на 1 час. После достать, разделить на 3 шарика. Можно использовать и слоеное готовое тесто.*

### **Подготовим начинку:**

орехи перемолоть, но не в муку, а чтоб оставались кусочки. 4 белка взбить с сахаром до пены, но не очень сильно. Соединить с орехами.

Каждый шарик теста тонко раскатать по размеру противня, сверху распределить начинку. Раскатать следующий шарик, чуть меньше предыдущего.

Распределить всю оставшуюся начинку. Наметить (не дорезая до конца) получившийся пирог на ромбики, смазать желтком, украсить орешками.

Выпекать минут 40-50 при 200 градусах. За 5-10 минут до готовности достать, полить медом, растопленным и перемешанным с 50г сливочного масла. Вернуть в духовку, довести до готовности. Как остынет, дорезать ромбики до конца.





Попробовав хоть  
раз это  
удивительное  
чеченское  
лакомство, вы точно  
не останетесь к  
нему  
равнодушным!



Приятного аппетита!