

Kadaif baklava



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Sastojci

- **500** gjufke
- **250 g**kadaifa
- **250** goraha
- **125 g** maslaca
- **150 g** šecera

Agda:

- **800 ml** vode
- **5 šolja** šecera
- **1** limun

Priprema

Jednu jufku namastiti predhodno otopljenim malsacem, preko nje staviti drugu jufku, poredati kadaif. Preko kadaifa posipamo unaprijed pripremljene orahe koje smo samljeli i pomiješali sa šecerom. Jufku rolati i redati u namašćen pleh. Postupak ponavljati dok se sastojci ne utroše. Baklavu peci na umjerenoj temperaturi dok ne porumeni. Ohlaenu baklavu preliteri toplim zalivom.

Savet