

Baklava sa makom i orasima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za baklavu
- **300 g** mlevenog maka
- **300 g** krupno mlevenih oraha

Fil:

- **1** kašajogurta
- **2** čaše **od jogurta** šećera
- **1** kašaulja
- **3** jajeta
- **2** praška za pecivo
- **2** vanilin šećera

Šerbet:

- **4** čaše šećera
- **4** čaše vode
- **1** limun

Priprema

Napraviti fil tako što umutimo mikserom sve sastojke za fil. U nauljen pleh reati koru po koru i svaku premazati filom, pa jednu posuti orahom.

...a drugu makom, i sve tako redom, dok se ne potroši sav materijal. Završiti sa dve kore. Iseci je na kocke. Peci baklavu, prvo na 200 stepeni, a onda na 180 dok lepo ne porumeni.

Prokuvati vodu i šećer i dodati sok od 1 limuna. Preliti hladnu baklavu vrućim šerbetom, ili obrnuto, jedno mora biti hladno.

Ostaviti je da lepo upije šerbet i po želji ukrasiti limunom.

Savet