

Buter baklave



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 12 kašika ulja
- 12 kašika mleka
- 12 kašika griza
- 100 g mlevenih oraha
- 200 g suvog groža
- 1 kesica prašaka za pecivo
- 1 limun

Sirup:

- 750 g šecra
- 1 kesica vanilin-šecera

Priprema

Umutiti 5 celih jaja, zatim dodati: 12 kašika ulja, 12 kašika mleka, 12 kašika brašna, 12 kašika pšenice, 12 kašika pšenicnog griza, 1 prašak za pecivo, sok i koru od 1 limuna, 100 grama mlevenih oraha, 200 grama suvog groža. Sve dobro umutiti i sipati u pleh koji je prethodno namazan i posut brašnom. Peci na umerenoj temperaturi. Pecenu baklavu ostaviti da se ohladi.

Sirup: šecer, vanilin-šecer pomešati i sve preliti sa 150 g vode, skuvati sirup.

Baklavu iseci na sitnije parvice u obliku romboida, pa je preliti vrelim sirupom.