

Baklava trouglici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gm**levenih oraha
- **1 pakovanj**ekora za baklavu
- **4** jajeta
- **180 ml**kiselog mleka
- **180 ml**ulja
- **1 kesic**apraška za pecivo
- **3** **čaš**evode
- **2** **čaš**e šecera
- **1** **čaš**ašecera
- **3** **kesic**evanilin šecera
- **1** limun

Priprema

Izmutiti jaja sa 1 **čaš**om (od jogurta 180 ml) šecera, pa dodati kiselo mleko, ulje prašak za pecivo i orahe. Kore za pitu iseci na trake širine oko 8 cm. Uzeti jednu traku, premazati je filom, pa preko nje staviti drugu, opet je premazati filom i onda uvijati u trougao. Praviti tako, dok se ne utroši sav materijal. Poreati u tepsiju. Staviti da se pece. Kada se ispece, ostaviti da se skroz ohladi.

Sirup-preliv: Staviti tri čaše vode i dve čaše šecera da se kuva. Dodati vanilin šecer i limun isecen na kolutove. Kuvati pet minuta i vrucim prelivom preliteri hlande baklava trouglice.

Savet