

# *Baklava sa makom, orasima i kikirikijem*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za baklavu
- **300 g**mlevenog maka
- **150 g**mlevenih oraha
- **150 g**neslanog mlevenog kikirikija
- **1**vanilin šecer

### **Za fil:**

- **4**jajeta
- **2 šolje od 2 dl**šecera
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**jogurta
- **2**vanilin šecera
- **2**kesiceprasha za pecivo

### **Za sirup:**

- **4 šolje**šecera
- **4 šolje** vode
- **1**limun

## **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati jogurt, ulje, vanilin šecer i prašak za pecivo. Nauljiti tepsiju, staviti koru, premazati fil od jaja i jogurta, posuti mleveni mak zamirisan vanilin šecerom, potom opet koru, fil, posuti preko mlevene orahe, kora, fil, mleveni mak, kora, fil, mleveni kikiriki... i tako redom dok se ne utroši sav materijal. Poslednju koru poprskati uljem, iseci baklavu na kocke, rombove... Po želji... Peci je na 180 stepeni da fino porumeni. Za sirup prokuvati vodu i šecer, ubaciti limun isecen na kocke, pa kad provri, kuvati još desetak minuta. Mlaku baklavu zaliti toplim šerbetom i ostaviti da upije sirup.

### **Savet**