

## **Pita sa makom (3)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**tankih kora za pitu
- **400 g**maka
- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **300 ml**jogurta
- **200 ml**ulja
- **1** kesicaprška za pecivo

#### **Za preliv:**

- **300 g**šecera
- **500 ml**vode

### **Priprema**

Umutiti žumanca sa šecerom, potom dodati jogurt, ulje, mak, prašak za pecivo i dobro sve sjediniti. Umutiti belanca pa ih dodati smesi sa makom, lagano varjacom umešati.

Uzeti tepsiju podmazati uljem, pa staviti 3 kore, pa fil, pa dve kore, pa fil i tako do kraja dok se ne utroši sav materijal. Gore završiti sa tri kore. Iseći oštrim nožem pitu i staviti da se pece na 200°C dok ne porumeni.

Vodu i šećer staviti da se kuva. Kad provri kivati 5 minuta. Preliv ohladiti. Vrelu pitu preliti hladnim prelivom.

## **Savet**

Za ljubitelje maka.