

Baklava s makom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 jogurt
- 1 čaša ulja
- 1 čaša šecera
- 100 g maka
- 1 prašak za pecivo
- 1 pakovanje kora za baklavu

Preliv:

- 700 g šecera
- 600 ml vode

Priprema

Umutiti jaja, šećer, ulje, jogurt. Dodati prašak za pecivo i mak. Sve lepo sjediniti. Pleh podmazati uljem, pa redjati: kora, fil, kora, fil i sve tako, dok se ne utroše sve kore i fil. Zadnju koru ne mazati.

Iseci na kocke i peci na 250 stepeni, dok ne porumeni.

Hladnu baklavu, preliti vrelin šerbetom od 700 g šecera i 600 ml vode. Ohladjenu baklavu služiti.