Posna baklava



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za pitu
- 250 g mlevenih oraha
- 3-4 kašike prezli
- 2 kašike šecera

Sirup:

- 1200 g šecera
- 1 l vode
- 1 limun

Priprema

U ciniju pomešati orahe, prezle i šecer. U odgovarajuci pleh redjati koru, pa pomešan fil, pa koru i sve tako, dok se ne utroše sve kore i fil. Na poslednju koru ne stavljati fil, nego je poprskati sa mešavinom kisele vode i ulja. (Možete iseci na parcad kakvu želite, trouglove, kocke...)

Peci dok ne porumene.

Sirup prokuvati, dodati nasecene kolutove od limuna, pa kad bude polu hladan, posuti ga po baklavama, pa za par sati prevrnuti baklave, da upije sok i sa jedne i sa druge strane.

Može da stoji više dana...