

## *Baklava sa makom i orasima*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za baklavu
- **300 g** mlevenog maka
- **300 g** krupno mlevenih oraha

#### **Fil:**

- **1** čašajogurta
- **2** čaše od jogurta šećera
- **1** čašulja
- **3** jajeta
- **2** praška za pecivo
- **2** vanilin šećera

#### **Šerbet:**

- **4** čaše šećera
- **4** čaše vode
- **1** limun

### **Priprema**

Napraviti fil tako što umutimo mikserom sve sastojke za fil. U nauljen pleh reati koru po koru i svaku premazati filom, pa jednu posuti orahom.

...a drugu makom, i sve tako redom, dok se ne potroši sav materijal. Završiti sa dve kore. Iseci je na kocke. Peci baklavu, prvo na 200 stepeni, a onda na 180 dok lepo ne porumeni.

Prokuvati vodu i šećer i dodati sok od 1 limuna. Preliti hladnu baklavu vrućim šerbetom, ili obrnuto, jedno mora biti hladno.

Ostaviti je da lepo upije šerbet i po želji ukrasiti limunom.

## **Savet**