

Bugarska baklava



Sastojci

Potrebno je:

- 5 šoljica brašna
- 5 šoljica mleka
- 3 šoljice ulja
- 2 šoljice griza
- 100 g oraha
- malo suvog groža
- 1/2 kesice praška za pecivo

Sirup:

- 7 šoljica šecera
- 1 limun

Priprema

U ciniju sipati 5 šoljica brašna, 5 istih šoljica mleka, 3 šoljice zejtina, 2 šoljice griza, 100 grama mlevenih oraha, malo opranog suvog groža i 1/2 kesice praška za pecivo. Masu dobro izmešati. Peci u podmazanom plehu. Kada je baklava ispecena, preliteri je vrelim sirupom.

Sirup: 7 šoljica šecera preliteri sa 3 šoljice vode i kuvati na vatri dok sirui ne dobije srednju gustinu, pa mu dodati sok od 1 limuna i time preliteri baklavu.