

Baklava sa jogurtom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za pitu

Za fil:

- **3** jajeta
- **1,5 šolj** ašecera
- **1 šolj** aulja
- **1** **čaš** a jogurta
- **1** **kesic** a praška za pecivo
- **160 g** mlevenih oraha
- **100 g** suvog groža

Za preliv:

- **2 šolj** ešecera
- **2 šolj** evode
- **2** **kesic** e vanilin-šecera
- **1** limun

Priprema

Od svih sastojaka napraviti nadev i filovati svaku drugu koru. Pre pečenja iseci na kocke. Peci pola sata na 200 stepeni.

Oljuštiti limun, iseci ga na kolutice, ubacati u razmuceni šećer u vodi, kuvati sirup.

Vrucu baklavu preliti sirupom, ukrasiti kolutovima limuna iz sirupa.

Savet