

Hazr Yufkadan Burma Baklava



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za baklavu:

- **9 listov**akora za baklavu
- **170 g**putera
- **proizvoljne kolicines**jeckanih oraha, badema,
- lješnika, suvog groža...

Sirup:

- **550 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **500 ml**vode
- **1/2** limuna (sok)

Priprema

Prvo pripremiti sirup. Sjediniti šecer, vanilin šecer i vodu (miješati dok se šecer ne otopi). Kada prokuha, smanjite temperaturu, pa kuhajte na laganoj vatri oko 20 minuta. Maknite sa vatre, pa dodajte sok od limuna (može i bez). Ostavite sirup da se ohladi.

Otopite puter. Na radnu plohu stavite 1 list kore za baklavu, pa premažite otopljenim puterom. Preklopite mali dio lista.

Pospite sjeckanim orašastim plodovima, po ukusu (ja sam koristila sjeckane orahe i grožice).

Na onaj, manji preklopljeni dio, stavite tanku oklagiju, pa zarolajte.

Zatim pažljivo, sa obje ruke, potisnite krajeve rolnice prema sredini (tako da se stvore nabori). Pažljivo maknite sa oklagije i stavite rolnicu u puterom premazan pleh. Na isti način pripremite i ostale rolnice.

Prelijte sa malo otopljenog putera, pa stavite u zagrijanu pecnicu. Pecite na 180 C, oko 30 minuta. Gotova je kada porumeni.

Pecenu ostavite 5 minuta, pa prelijte sirupom.

Kada baklava upije sirup, režite na parcad. Dobro ohladite, pa poslužite! Najbolje uz kaficu...

Savet