

## ***Baklava sa makom (2)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** kora za pitu
- **1** **čaša** od jogurta ulja
- **1** **čaša** od jogurta šećera
- **1** **čaša** jogurta
- **4** jaja
- **250 gm** mlevenog maka
- **2** kašike brašna
- **1** kesica praška za pecivo

#### **Preliv za baklavu:**

- **4** šoljice (za belu kafu) vode
- **4** šoljice šećera
- **2** kesice vanilin šećera

### **Priprema**

Prvo umutiti jaja sa šećerom pa dodati i ostale sastojke.

Mazati svaku koru sa filom (po jedna srednja kutlaca).

Iseci na kocke i peci na tihoj vatri (180 C) oko 40 minuta. Ispecenu i prelivenu baklavu ohladiti pa svaku kocku iseci na trouglice.

Pripremiti preliv za baklavu-šecer i voda samo da provri pa ohladiti. Vrelu baklavu sa hladnim prelivom preliti. Dimenzije pleha 33x23.

### **Savet**

Baklava je so?na i veoma ukusna naro?ito za one kao ja koji obožavaju mak.