

Baklava od maka



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg kora za pitu
- 150 g mlevenih oraha
- 100 g pšenичnih klica
- 150 g mlevenog maka
- 100 g kandiranih korica pomorandže
- 300 g kristal šecera
- 1 kesica cimeta
- sok od jednog limuna
- ulje

Priprema

U podmazan pleh stavite na dno dve kore za pitu, poprskajte ih uljem, pa ih pospite nadevom od mlevenih oraha, pšenичnih klica, maka, cimeta i kandiranih korica pomorandži.

Naizmenicno reagte kore poprskane uljem i nadev. Na vrhu neka opet budu dve kore. Isecite baklavu na kocke ili rombove, prelijte je vrelin uljem, pa pecite u zagrejanoj rerni oko 50 minuta.

Kada baklava bude pecena, prelijte je prohladenim sirupom od 300 g šecera, pola litre vode i soka od jednog limuna. Vratite potom u još toplu ali iskljucenu rernu i ostavite još petnaestak minuta. Baklavu služite hladnu.