

## ***Baklava sa makom, orasima i kikirikijem***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za baklavu
- **300 g** mlevenog maka
- **150 g** mlevenih oraha
- **150 g** neslanog mlevenog kikirikija
- **1** vanilin šećer

#### **Za fil:**

- **4** jajeta
- **2 šolje** od **2 dl** šećera
- **1 šolj** aulja
- **1 šolj** jogurta
- **2** vanilin šećera
- **2 kesice** praška za pecivo

#### **Za sirup:**

- **4 šolje** šećera
- **4 šolje** vode
- **1** limun

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati jogurt, ulje, vanilin šećer i prašak za pecivo. Nauljiti tepsiju, staviti koru, premazati fil od jaja i jogurta, posuti mleveni mak zamirisani vanilin šećerom, potom opet koru, fil, posuti preko mlevene orahe, kora, fil, mleveni mak, kora, fil, mleveni kikiriki... i tako redom dok se ne utroši sav materijal. Poslednju koru poprskati uljem, iseci baklavu na kocke, rombove... Po želji... Peci je na 180 stepeni da fino porumeni. Za sirup prokuvati vodu i šećer, ubaciti limun isecen na kocke, pa kad provri, kuvati još desetak minuta. Mlaku baklavu zaliti toplim šerbetom i ostaviti da upije sirup.

## **Savet**