

## *Irenina baklava*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g kore za baklavu
- 400 g mlevenih oraha
- 200 g pecenih mlevenih lešnika
- 14 komada (mlevenog) keksa petit beure
- 2 kašičice cimeta
- 3 kašike šecera

#### **Za preliv:**

- 250 g istopljenog margarina
- 1 čaša ulja

#### **Za sirup:**

- 1350 g šecera
- 1000 ml vode
- 1 limun

### **Priprema**

Lešnik, orahe, keks, cimet i šecer sjediniti. Zatim filovati kore, po dve i rolati.

Kada sve to završimo, porežamo u pleh i isecemo na komade željene velicine. Onda prelijemo prelivom koji smo zagrijali (250 g margarina i čašu ulja).

Ispecenu i ohladjenu baklavu prelitati vrelim prokuvanim sirupom (1350 g šecera i litar vode). Odozgo isecemo

limun.

p.s. svaku koru filovati... PRIJATNO ;)