Baklava sa makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**mlevenog maka
- **2 čaše**jogurta
- **1 čaša (od jogurta)**šecera
- **1 čaša (od jogurta)**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **100 g**suvog groža
- **4**jajeta

Preliv:

- **2 čaše (od jogurta)**šecera
- **1 čaša (od jogurta)**vode
- **1** vanilin šecer
- **kolutovi** limuna

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom pa dodati ulje, prašak za pecivo, jogurt, mak i suvo grože. Belanca umutiti u sneg pa dodati predhodnoj masi. U podmazan pleh poreati 3 kore pa 2-3 kašike fila pa dve kore i tako dok ne utrošite sav materijal s tim da se završava korama. Baklavu iseci na kocke i staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni 30ak minuta.

Za preliv: pomešati vodu i šecer i vanilin šecer i kuvati 5 minuta. Pred kraj ubaciti 3 koluta limuna. Pa potpuno ohladiti sirup. Hladnim sirupom preliti tople baklave. Ostaviti baklavu da se potpuno ohladi.

Savet

U zavisnosti od debljine kora raspordite fil. Prebrojte kore pa fil podelite prema broju kora. Najbolje je da koristite tanke kore.