

# Turska baklava



## Sastojci

### Potrebno je:

- 1 kg tankih kora
- 250 g pecenih lešnika
- 250 g pecenih badema
- 250 g oraha
- 250 g putera
- 50 g ulja
- 1.400 g kristal šecera
- 3 vanilin šecera

## Priprema

Prvo skuvati šerbet: 1.200 g šecera i 1.100 g vode, pustiti da provri. Kada provri smanjiti temperaturu i kuvati još 15 minuta. Skinuti sa ringle staviti 3 vanilin šecera i ohladiti.

Samleti lešnik, badem, orah i pomešati. U to dodati 200 g kristal šecera. 250 g putera rastopiti i dodati 50 g ulja.

Prvu koru namazati mašavinom ulja i putera, preko staviti drugu, posuti mlevenim lešnikom, bademom i orasima. Lagano motati na tanju oklagiju, zatim jednu stranu oklagije cvrsto držati, a drugom rukom naborati, tj svuci kore sa oklagije.

Režati u podmazan pleh. Peci na 180 stepeni oko 50 min.

Vruce i pecene baklave iseci, zaliti šerbetom, ohladiti i uživati u ukusu. Prijatno!