

## Moja bajramska baklava



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g**kora za baklavu
- **500-600 g**oraha
- **3 dl**jogurta
- **400 g**šecera
- **2 dl**ulja
- **1 kašika**ekstrakta vanile
- **4**jajeta
- **2 kesice**praška za pecivo

#### Agda:

- **700 ml**vode
- **1**pomorandža - sok
- **600-650 g**šecera

### Priprema

Prvo skuvati agdu. U šerpu staviti vodu i šećer i staviti da kuva. Kad provri, smanjiti vatru, dodati sok od pomorandže i kuvati 20-ak minuta, ili do gustine koju želite. Umutiti jaja sa šećerom da pobele, dodati jogurt, ulje, ekstrakt vanile, prašak za pecivo i još kratko mutiti. Tepsiju nauljiti, kore razdvojiti. Ostaviti dve kore sa strane. Slagati u tepsiju i svaku premazati tankim slojem fila, gledati da vam dostigne za sve kore.

Obilno posuti mlevenim orasima. Ponoviti postupak, kora, fil, orasi, sve dok ne potrošimo sav materijal.

Poslednje dve kore staviti preko oraha, tanko premazati mešavinom ulja i vode i iseci na kocke.

Peci baklavu prvih 10 minuta na 200 stepeni, pa 20-30 minuta na 180, zavisi od pecnice, da fino porumeni. Preliti vruću baklavu hladnom agdom i ostaviti da lepo upije.

### **Savet**