

Baklava sa makom (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kore za pitu
- **3** jajeta
- **150 g** šecera
- **1 kesic** vaniln šecera
- **150 ml** ulja
- **1 kesic** praška za pecivo
- **2 dl** jogurta ili kiselog mleka
- **200 g** mlevenog maka

Sirup:

- **500 ml** vode
- **250 g** šecera
- **1** limun

Priprema

Umotiti jaja sa šecerom, vanil šecerom, dodati jogurt, mak, ulje i prašak za pecivo, pa sve dobro sjediniti. Podmazati tepsiju staviti dva lista kora i premazati filom sa makom. Postupak ponavljati tako dok se ne potroše kore. Složenu baklavu iseci na kocke i staviti da se pece u rerni na 200 C dok ne porumeni oko 25 minuta. Vodu i šecer stavite u šerpu i kuvati 10-ak minuta. Na kraju dodati limun isecen na kolutove. Vrucu baklavu prelitati mlakim sirupom. Ostavite da odstoji da baklava upije preliv.

Savet