

## **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** kesicavaničn šecera
- **150 ml**ulja
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2 dl**jogurta ili kiselog mleka
- **200 gm**levenog maka

#### **Sirup:**

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

### **Priprema**

Umutiti 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 prelit mlakim sirupom. Ostavite da odstoji da baklava upije preliv.

**Savet**