

Pita sa makom (5)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pite
- **500 g** mljevenog maka
- **oko 350 ml** vrelog mleka
- **oko 250-300 g** šecera

Za premaz:

- **2** čaše od jogurta brašna
- **2** kesice praška za pecivo
- **1** čaša šecera
- **1** čaša ulja
- **500 ml** jogurta

Priprema

Ukoliko vam je ovo puno, smesu uvek možete prepoloviti, baš ova je raena tako. Šecer prilagoditi svom ukusu, a ako radite u manjoj tepsiji, kore iseci na velicinu tepsije. Mleko zagrejati do vrenja, mak staviti u zdelu sa šecerom i prelitati sa vrelim mlekom, pazite na mleko, možda ce trebati manje, ne sme biti retko. Ostavite da se ohladi. Premaz: U drugu zdelu staviti brašno sa praškom za pecivo, dodati šecer, ulje jogurt i sve izmešati. Sa time se premazuju kore. Na tepsiju staviti papir za pecenje ili nauljiti, staviti jednu koru, premazati sa premazom, tako 3 puta, cetvrtu koru premazati i staviti mak. Tako sve do kraja. Na kraju staviti 3 kore, svaku premazati i zadnju i staviti peci na 180 dok ne porumeni oko 30 minuta. Hladnu iseci.

Savet