

Badem baklava



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje tankih kora

Za fil:

- 200 g mlevenih badema
- 200 g mlevenih oraha
- 100 g suvog grožđa
- 2 vanilin šecera
- 150 ml ulja

Za sirup:

- 500 g šecera
- 2 kašike meda
- 1 limun
- 300 ml vode

Priprema

Pomešajte bademe i orahe, s vanilin šecerom, dodajte oprano suvo grožđe i promešajte. U pleh ređajte po dve kore, poprskajte ih uljem i pospite pripremljenim filom. Završite korama, pa izrežite pitu ostrim nožem, na trouglove jednake velicine.

Pecite u rerni zagrejanjoj na 180 stepeni, dok baklava ne poprimi zlatnožutu boju. Šecer, med i limun nasecen na kolutove kuvajte s vodom, da dobijete gušci sirup.

Toplim sirupom zalijte pecenu baklave i ostavite preko noci, da upije sirup. Sutradan poslužite baklavu.