

Baklava sa makom i višnjama

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 3 čaše šecera
- 1 čaša ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 kiselo mleko
- 250 g mlevenog maka
- 3 dl čaša vode
- 500 g tankih kora
- 500 g višanja

Priprema

U posudu za pripremu umutiti jaja, sa šoljom šecera, dodati ulje, prašak za pecivo i kiselo mleko, zatim dodati mak i lagano promešati. Dno tepsije prekriti korom, premazati filom, staviti koru, pa na tu koru višnje sa malo šecera po ukusu.

I tako dok se ne potroši materijal. Završiti baklavu korom.

Baklavu iseci na kocke i peci u zagrejanjoj rerni, oko 30 minuta.

Sirup: Skuvati 2 čaše šecera i 3 dl vode, pa preliteri gotovu baklavu. PRIJATNO!!