

Baklava sa domacim korama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 2 jajeta
- 1 šoljica (šoljica od 1 dl) ulja
- 1 šoljica jogurta
- 1 šoljica mleka
- 1 kašika sirceta
- 1 kesica praška za pecivo
- 4 čaše (čaša od 2 dl) brašna

Za premazivanje:

- 150 g maslaca
- 50 ml ulja

Za filovanje kora:

- 300 g mlevenih oraha

Za valjanje kora:

- 200-300 g gustina

Za sirup:

- 4,5 **caše (caša od 2 dl)**šecera
- 5 **cašavode**
- 1/2limuna

Priprema

Umutiti 2 jaja sa 1 šoljicom ulja dodati, jogurt, mleko, 1 kašiku sirceta, prašak za pecivo i brašno. Zamesiti testo i dobro izraditi, podeliti na 4 dela i svaki deo na 10 kuglica tako imamo ukupno 40 kuglica. Prekriti providnom folijom i da stanu 10 minuta.

Uzeti 10 kuglica razvaljati velicine tacne šoljice. Staviti 1 na drugu obilato posutipati gustinom. Razvaljati tanko, posipati gustinom kad valjano. Kad se tanko razvaljati uzeti tepsiju precnik 32 cm staviti na izvaljanu koru iseci krug velicine tepsije. Krug testa staviti u tepsiju preko poredjati testo ostalo van isrcenog kruga. Posuti sa 1/3 mlevenih oraha.

Uzeti sledecih 10 kuglica testa na isti nacin razvaljati iseci staviti u tepsiju pa posuti sa 2/3 mlevenih oraha. Tako uraditi i sa preostalim testom i orasima. Imamo 4 reda razvaljanih kora i 3 reda mlevenih oraha. Složenu baklavu iseci. Rastopiti maslac i ulje preliti baklavu još malo nožem prevuci preko rezova da udje maslac. Peci na 170 stepeni oko 45 minuta.

U posudu staviti šecer i vodu kuvati 15 minuta pred kraj dodati sok od limuna. Mlakim filom preliti toplu baklavu.

Prelivati tako što sirup uzimati kutlacom i sipati kutlacu po kutlacu.

Savet