Slatka harmonika pita



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- **3**jajeta
- **1 caša (od 2,5 dl)**šecera
- **1 caša**jogurta
- **1 caša**gazirane vode
- **2 dl**ulja
- **200 g**krupno mlevenih oraha
- **100 g**mlevena keksa

Sirup:

- **400 g**šecera
- **3 dl**vode
- **1 kriška**limuna
- **500 g**kora za pitu

Priprema

Fil: Sastojke za fil umutiti. Svaki list kore uviti kao harmoniku, ustvari isplisirati širine da bude 2 cm. Svaki isplisiranu koru stavljati u pleh jednu do druge. Po jednu kašiku fila rasporediti u svaki deo savijene kore. Preostali fil premazati složenu pitu, iseci koso pitu u odnosu kako smo složili u pleh, i staviti da se pece. Za sirup: Skuvati šecer i vodu ne da bude mnogo gusto, dodati limun i preliti pecenu pitu.

Savet