Grcka karamel pita

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora za pitu
- **3 kašike** šecera
- **1 kašicica**cimeta
- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **2 dl**ulja
- **3 dl**jogurta
- **1 kesica**praška za pecivo

Za sirup:

- **400 g**šecera
- **6 dl**vode

Priprema

Kore iseci na kockice 2x2 cm, rastresti ih rukama da nisu slepljene. Izmešati 3 kašike šecera i 1 kašicicu cimeta posuti po korama, dobro rukama protresti, staviti u veliki pleh iz elektricnog šporeta i peci na 200 stepeni 5 minuta. Izmešati i peci još 5 minuta. U posudu staviti 4 jajeta 200 g šecera, dobro umutiti dodati jogurt, ulje, prašak za pecivo i iscepkane malo pecene korice. Dobro izmešati i staviti u pouljen pleh velicine 20x30 cm. Peci na 180 stepeni 25-30 minuta. U suvu posudu staviti 200 g šecera, karamelisati da bude svetle braon boje, dodati 2 dl vode, kuvati na tihoj vatri da se karamel istopi, pa dodati 200 g šecera i 4 dl vode, i sve skupa kuvati od kad provri 5 minuta. Pecenu toplu pitu preliti toplim sirupom i ostaviti da se ohladi i pita upije sirup. Seci na kocke.

Savet