

Baklava sa makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **300 g** mlevenog maka
- **2** čaše jogurta
- **1** čaša (od jogurta) šećera
- **1** čaša (od jogurta) ulja
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **100 g** suvog groža
- **4** jajeta

Preliv:

- **2** čaše (od jogurta) šećera
- **1** čaša (od jogurta) vode
- **1** vanilin šećer
- **kolutovi** limuna

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom pa dodati ulje, prašak za pecivo, jogurt, mak i suvo grože. Belanca umutiti u sneg pa dodati predhodnoj masi. U podmazan pleh poreati 3 kore pa 2-3 kašike fila pa dve kore i tako dok ne utrošite sav materijal s tim da se završava korama. Baklavu iseci na kocke i staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni 30ak minuta.

Za preliv: pomešati vodu i šećer i vanilin šećer i kuvati 5 minuta. Pred kraj ubaciti 3 koluta limuna. Pa potpuno ohladiti sirup. Hladnim sirupom preliti tople baklave. Ostaviti baklavu da se potpuno ohladi.

Savet

U zavisnosti od debljine kora raspordite fil. Prebrojte kore pa fil podelite prema broju kora. Najbolje je da koristite tanke kore.