

Baklava sa keksom

:))



- 1** U odgovarajućoj posudi sjediniti kiselo mleko, secer, 2 dl. ulja, jaja, prasak za pecivo, mlevene orahe i mleveni keks i sve dobro izmesati.
- 2** Tepsiju sa dubljim dnom nauljiti, pa dno prekriti sa 2 kore. Kiselu vodu i 1 dl ulja sjediniti pa poprskati kore, zatim premazati filom, ponovo staviti 2 kore i nastaviti isti postupak dok se ne potrosi sav materijal.
- 3** Pripremljenu baklavu iseci na kocke i staviti da se pece u zagrejanu rernu na 200°C dok ne porumeni.
- 4** Pripremiti preliv. Limun dobro oprati i zajedno sa korom iseci na kolutove. U manjoj serpi sjediniti secer, vodu i limun, pa kuvati dok na pocnu da se pojavljuju mehurici. Ovim sirupom prelitati pecenu baklavu.

Sastojci:

kora za baklavu 500 gr
jogurta 2 dl
secera 300 gr
ulja 3 dl
jaja 3
praska za pecivo 1 kesica
mlevenih orahe 200 gr
mlevenog keksa 300 gr
kisele vode 3 dl
***** Za preliv:
secera 500 gr
vode 4 dl
limun 1

Napomena:

Prijatno!!!