

Baklava sa makom

jeftino a slatko

1 Priprema

2 :

3

4 dobro promesati mak i secer.Umutiti jaja i secer,dodati ulje,prasak za pecivo i kiselu pavlaku.Malo fila odvaditi u manji sud.

5

6

7 Podmazati pleh redjati koru premazati filom posuti makom i secerom i tako redjati sve dok imate materijala.

8

9

10 Na kraju koru premazati filom koji ste odvojili i baklavu iseci na kocke.

Sastojci:

kora za pitu 500 g

jaja 5

ulja 250 g

prasak za pecivo 1

kisela pavlaka 1

mlevenog maka 300 g

kasika secera 5

secera 500 g

vode 1/2 l

limun 1

11

12

13 Staviti u zagrejanu rernu i peci 30 minuta na 200 stepeni.

14

15

16 Kada je baklava ispecena naredjati kolutove limuna,skuvati serbe od secera i vode i preliti baklavu. Prijatno!

17

Napomena:

prelivenu baklavu serbetom ostaviti 10 minuta da odstoji kako bi upila sav sok sa kojim smo je prelili.