

Baklava

Vrijeme pripreme: 60 min

Broj porcija: 6

Sastojci:

Orašasti plodovi orah 500 g

Limun 1 komada

Jaja žutanjak 1 komada

Brašno kukuruzno 1 šalica

začini kristal šećer 1 kg

ulje biljno 1 šalica

masti maslac 250 g

lisnato tijesto 1 pakiranje

Priprema:

1. AGDA (sirup)

Prvo napravimo agdu od 1 kg šećera, 1 l + šalica vode i dvije - tri kriške limuna. Kuha se nekih 15 minuta, te se ostavi hladiti.

2. TIRIT

Tirit pravimo tako što pomiješamo brašno s rastopljenim maslacem (oko 100 gr) na sobnoj temperaturi i jednim žumancetom. Trljamo rukama i pravimo mrvice.

Bilo bi dobro da može odstajati pa se prirodnim putem prosušiti, ali ja u stisci s vremenom, stavim u tepsiju i prosušim u rerni na manjoj temperaturi oko 15-20 minuta, povremeno miješajući.

3. Orahe volim sama da izlupam čekićem jer tako dobijem i sitnije i krupnije komadiće.

Jufke prepolovim na pola, jer mi je manja tepsija.

Redam po 5 jufki pa fil. Ukupno tri puta stavim fil. Što znači 20 jufki, s tim da ponekad na dno i na vrh stavim po 6 jufki.

Jufke premazujemo premazom koji pravimo od rastopljenog maslaca (oko 150 gr) i ulja, četkicom ili što već imate pri ruci.

Kad se stavi fil od oraha pomiješanih sa tiritom pokapa se malo premaza od ulja i maslaca da bi se sljedeća jufka "zalijepila".

Kad završimo s redanjem jufki i fila, izrežemo baklavu po želji i pečemo oko 1 h.

4. Kad je ispečena, zalijemo agdom, polagano, ne odjednom sve i ostavimo da se hladi, najbolje preko noći.

Posluživanje:

uz šalicu čaja ili kave

~~Stojte~~ **Stojte** stoji, to je ukusnija