

# Baklava

Contributed by Vanja  
Ponedjeljak, 26 Ožujak 2007

## BISKVIT3 jaja

3 žlice brašna  
3 žlice šećera

1 kore ( Jeline za baklavu)  
½ kg oraha  
2 vanilije  
2 masla( za premazivanje)

## PRELJEV

1 kg šećera  
3 dl vode  
sok od 1 limuna

Ispie biskvit (bolje je koji dan ranije),izmrvit ga te pomjeat sa orasima i vanilijom. U posebnoj posudi rastopiti masla na vatri. Škrovi nauljiti dno te stavljati jednu po jednu koru prethodno namazanu maslacem. Na svaku treu koru posuti smjesu oraha i nakapati jo masla. Tako sve dok imamo kora. Zatim baklave narežemo i zalijemo s ostatkom masla.Swtavimo peæi na 150 dok ne dobije lijepu boju. Peeno zalijemo sa prethodno skuhanim preljevom i ostavimo u peæi da se hladi.