

Tradicionalna baklava iz Epira

Tradicionalna baklava iz Epira

8 listova kora za pitu
400 g kadaif peciva
2 šolje prezli
2 šolje badema
2 šolje oraha
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog muskatnog oraha
150 g margarina s maslacem

Sirup

$\frac{3}{4}$ šolje šećera
 $\frac{3}{4}$ šolje vode
1 kašičica meda
kora 1 limuna

Način pripreme

Za sirup koru limuna iseći na tanke trake. U šerpicu sipati šećer, med, isečenu koru limuna i vodu. Kuvati sirup 5-10 minuta. Skloniti ga sa strane da se potpuno ohladi.

Za pitu u većoj posudi spojiti prezle sa grubo iseckanim orasima i bademima. Dodati mleveni muskatni orah i promešati. Dve kore staviti jednu na drugu i na sredinu po dužini rasporediti kadaif pecivo. Iznad i ispod kadaifa posuti nekoliko kašika sa obe strane suvih sastojaka. Kore presaviti na pola i potom čvrsto urolati. Kada se uvije seći po širini na debljinu 3 cm i ređati u okrugli pleh podmazan istopljenim margarinom. Kad se pleh popuni, baklave premazati i preliteri ostatkom istopljenog margarina i peći u zagrejnoj rerni na 165°C, dva sata. Pita se peče na nižoj temperaturi da bi se unutrašnjost pite polako kuvala i pita ostala sočna. Kada se baklave ispeku, vruće ih preliteri ohlađenim sirupom i ukasiti isečenom korom limuna.