



**Продукти:**

500 гр фини кори

200 гр орехови ядки

1 ч.л.канела

200 гр масло+20 гр за намазване на тавата

### **За сироп:**

600 гр захар

500 мл вода

лимонов сок

### **Начин на приготвяне:**

Разделете корите на две равни части, върху всяка по дължината сложете счукани или смлени орехови ядки, смесени с канелата.

Завийте на много стегнати рула, нарежете всяко на 12 равни парчета.

Подредете ги в намазана тава от към плоската страна едно до друго.

Разтопете маслото и с него полейте всяко "охлювче".

Печете баклавата 20-30 минути в загрята до 180 градуса фурна и я охладете.

Пригответе сироп от водата и захарта, варете го 5 минути след завирането му.

Оставете го да се охлади 15 минути, прибавете лимонов сок и след това залейте баклавата.

След 3-4 часа обърнете внимателно едно по едно парчетата, за да се напият добре и от другата страна.

Поднесете баклавата един ден след приготвянето ѝ.