Kreikkalainen piirakka - Baklava

Aineet:
1/2 fillotaikinaa (225)
100 g mantelirouhetta
3 tl sokeria
2 tl kanelia
100-150 g voita tai margariinia
sokerisiirappi:
4 dl sokeria
2 1/2 dl vettä
3 rkl sitruunamehua
sitruunan kuori
kanelitanko
kokonainen neilikka

Valmistus:

1. Voitele uunivuoka ja sulata rasva. Sekoita mantelirouhe, sokeri ja kaneli keskenään. Laita fillotaikinalevyt uunivuokaan niin, että voitelet jokaisen levyn sulatetulla rasvalla. Kahden kerroksen jälkeen levitä manteliseos ja jälleen kaksi taikinalevyä, jotka voitelet rasvalla. (Eli kaksi levyä, jonka jälkeen manteliseos ja jälleen kaksi levyä ja manteliseos ja viimeiseksi vielä päällimmäiseksi kaksi levyä).
2. Valmista siirappiseos keittämällä aineksia kattilassa liedellä 5 minuutin ajan.
3. Leikkaa päällimmäisten levyjen pinta veitsellä varovasti neliöiksi ennen uuniin laittamista. Paista uunissa 200 asteessa noin 30 minuuttia, niin että piiras saa kauniin värin. Anna piirakan jäähtyä. Valele jäähtynyt baklava siirappiseoksella ja anna vetäytyä jääkaapissa seuraavaan päivään. Nauti kreikkalaisen kahvin kera.