Hozzávalók:
12 réteslap
a töltelékhez:
40 dkg dió (lehet mogyoró, pisztácia, mandula stb. akár vegyesen is), fél kiskanál őrölt fahéj
a rétegezéshez:
2 dl olaj vagy 20 dkg vaj
a cukorsziruphoz:
20 dkg kristálycukor, 3 dl víz, 1 kisebb citrom, 10 dkg méz

1. A töltelékhez a diót ledaráljuk vagy durvára vágjuk, de az is jó, ha egy részét daráljuk, a többit aprítjuk, ez teljesen ízlés dolga. Ha kész, a fahéjjal fűszerezzük.
2. Keresünk egy akkora tepsit, amekkorába a réteslap pontosan belefér, ha csak kisebb van, az sem gond, legfeljebb visszahajtjuk majd a tésztát. A tepsit kiolajozzuk, 3 réteslapot beleterítünk úgy, hogy közüket olajjal vagy olvasztott vajjal meglocsoljuk. A fahéjas dió harmadát egyenletesen rászórjuk. Újabb 3 réteslap következik olajjal vagy vajjal locsolva, majd a dió harmada. 3 réteslap, dió, végül 3 réteslap, amin elkenjük a maradék olajat (vajat). Éles, vízbe mártott késsel kockákra vágjuk – szokás még ezeket egyenként átlósan is félbevágni.
3. Közepesen forró sütőben (180 ºC , légkeveréses sütőben 165 ºC) kb. 35 perc alatt szép aranybarnára sütjük.
4. Amíg a baklava sül, a sziruphoz a cukrot a vízben fölforraljuk, a jól megmosott citromot belekarikázzuk. 2 percnyi forralás után a mézet is belekeverjük, a tűzről lehúzzuk.
5. A sütőből kivett forró baklavát az ugyancsak forró édes sziruppal egyenletesen meglocsoljuk, így hagyjuk kihűlni, ezalatt a tészta az összes szirupot megissza.

kb. 10 főre

Elkészítési idő: 1 óra + hűtés
Egy adag: 660 kcal • fehérje: 12,6 gramm • zsír: 40,3 gramm • szénhidrát: 61,7 gramm • rost: 4,5 gramm • koleszterin: 46 milligramm