Παραδοσιακή συνταγή γλυκού: **Μπακλαβάς με μέλι "Βλάχικος"**

Υλικά (περίπου 40 κομμάτια)

1200 gr.φύλλο κρούστας
1200 gr. καρύδι
5 κουταλιές της σούπας φρυγανιά τριμμένη
1 ποτήρι ελαιόλαδο
2 κουταλάκια του γλυκού κανέλα Μισό κουταλάκι του γλυκού γαρύφαλλο τριμμένο
40 κομμάτια γαρύφαλλα

Υλικά για το σιρόπι

3 ½ ποτήρια νερό
3 ½ ποτήρια ζάχαρη
1 ποτήρι μέλι
Μισή φέτα λεμόνι μέσα στο σιρόπι.

Εκτέλεση

Τοποθετώ 5 φύλλα σε ταψί 40 χ 35 με βάθος 5 cm, τα οποία έχω αλείψει το κάθε ένα με λάδι. Ανά δύο φύλλα βάζω το μίγμα με φρυγανιάς, καρύδι, κανέλα και τριμμένο γαρύφαλλο (το καρύδι το έχω κόψει χοντροκομμένο με μαχαίρι).

Κόβω τον μπακλαβά σε κομμάτια. Σ΄ ένα κατσαρολάκι ζεσταίνω μισό έξτρα ποτήρι ελαιόλαδο με το οποίο χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι περιχύνω, κάθε κομμάτι του μπακλαβά. Τοποθετώ και από ένα γαρύφαλλο σε κάθε κομμάτι, ψήνω για 1 ώρα στους 150° C.

Βράζω το σιρόπι χρησιμοποιώντας τα παραπάνω υλικά, βάζοντας το μέλι, τελευταίο μέσα στο μίγμα του σιροπιού. Το γλυκό το ψήνω το βράδυ, το αφήνω να κρυώσει καλά και το σιροπιάζω το πρωί. Το γλυκό πρέπει να είναι κρύο και το σιρόπι ζεστό, επίσης τα τελευταία επάνω φύλλα του μπακλαβά θα πρέπει να είναι κατά προτίμηση 3 ή 4.

Καλή επιτυχία