



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI BOHÇA

4 adet yarım portakal

Hamuru için:

1 su bardağı un

175 gr. katı yağ

4 çorba kaşığı tozşeker

1 yumurta

Üzerine sürmek için:

1 yumurta

1 çorba kaşığı süt

Portakalın kabuklarını elma soyar gibi soyarak, beyaz kısımlarını iyice temizleyin. Hamur için verilen bütün malzemeyi bir kabin içinde iyice yoğurun. Bu hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirin. Sonra hamuru dört eşit parçaya ayırıp, her parçayı ince olarak açıp, hamuru 15 cm. büyüklüğünde kare parçalar hâlinde kesin. Hamurların orta kısımlarına yarım portakalları yerleştirip, köşe kısımlarını ortada birleştirip bohça şekli verin. Yumurta akı yardımıyla bu köşeleri yapıştırın. Kalan hamur parçalarından, yaprak ve çiçek şekilleri kesip, bunları bohçanın tam ortasına yapıştırın. Portakallı bohçaları, yağlanmış tepsiye dizip, sıcak fırında 20 dakika pişirin. Fırından alınca üzerlerine, yumurtajle çırpılmış sütü sürün.

Not: Portakallı bohçaları küçük küçük de hazırlayabilirsiniz. Eğer isterseniz bohçaları şeftali, kayısı veya elma ile de hazırlamanız mümkün.