



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI BAKLAVA

Eyüp Sevinç

3 portakal
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı tozşeker
1 yumurta
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çay bardağı kabartma tozu
3-4 kahve fincanı un
1 kahve fincanı eritilmiş margarin
Şurup için:
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı portakal suyu
1 su bardağı su
Yarım limon suyu

Yoğurt, sıvıyağ, tozşeker, yumurta, limon suyu, kabartma tozu ve unu derin bir kaba alın. İyice karıştırıp yoğurun. Hamuru 2 parçaya ayırıp açın. Açtığınız hamurların üzerine margarin sürüp ikiye katlayın. Üzerini nemli bezle örtüp buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Hamurları açıp tekrar margarin sürün ve tekrar ikiye katlayın. Buzdolabında 20 dakika daha dinlendirin. Portakalları kabuklarıyla birlikte küçük küçük doğrayıp tencereye alın. Tozşekeri ekleyip karıştırın, kısık ateşte portakallar yumuşayınca kadar pişirin. Hamurları buzdolabından çıkarıp tepsi büyüklüğünde açın. Birini yağlanmış fırın tepsisine serip üzerine sıcak portakalı yayın. Diğer hamuru kapatıp küçük küçük dilimleyin. Orta ısılı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Tozşeker, portakal suyu, su ve limon suyunu kaynatıp soğumaya bırakın. Sıcak baklavanın üzerine soğuk şurubu döküp servis yapın.

