



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PORTAKALLI BAKLAVA

8 kişilik Gerekli malzeme:

2 su bardağı eritilmiş ılık margarin

4 su bardağı un

3 yumurta

1 çay kaşığı limon tuzu

1 tutam tuz

1 su bardağı su

2 su bardağı nişasta

2 kase portakal kabuğu reçeli

Yarım su bardağı çekilmiş ceviz

Şurup için:

4 su bardağı su

8 su bardağı tozşeker

Yarım limonun suyu

Un, yumurta, limon tuzu, tuz ve suyu yoğurup yumuşak bir hamur elde edin. Üzerini nemli bir bezle örtüp 15 dakika dinlendirin.

Hazırladığınız hamuru 20 eşit parçaya bölüp yuvarlayın. Her birinin üzerine nişasta serpererek yemek tabağı büyüklüğünde açın. Hepsini üst üste yerleştirip nemli bir bezle üzerini örtün. 10 dakika dinlenmeye bırakın.

Düz bir zemini unlayın. Üzerinde hamurlardan birini nişasta serpiştirerek oklava ile çok ince yufka şeklinde açın.

Açtığınız yufkayı tepsiye yayıp üzerine reçeli sürün. Diğer hamurları açıp aralarına reçel sürüp ceviz serpiştirin ve tepsiye yayın. Baklava dilimi şeklinde kesip eritilmiş margarin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Tozşeker ve suyu kaynatın. Limon suyunu ekleyip ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Tepsiyi fırından çıkarıp üzerine soğuk şurubu gezdirerek dökün. Soğuk servis yapın.

[ML® Portakal Yuvası için tıklayın](#)