PORTAKALLI PUDİNGLİ BAKLAVA

Malzeme:
15 adet hazır baklava yufkası
200 gram Bizim Mutfak Teremyağ
Şerbeti için :
1 kg toz şeker
1 litre su
yarım limonun suyu
Arası İçin :
1 litre süt
3 adet yumurta
150 gram Bizim Mutfak Un
75 gram Bizim Mutfak Teremyağ
150 gram toz şeker
1 litre portakal suyu
10 gram yoğurt

Muhallebi için süt, portakal suyu, tozşeker, un, yumurta ve Teremyağ'ı devamlı karıştırarak orta ateşte koyulaşana kadar pişirin. Vanilya ve yoğurdu ekleyerek karıştırın ve ocaktan alın. Dikdörtgen tepsiyi eritilmiş Teremyağ ile yağlayın. Yufkaların arasına portakallı pudingi yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Şerbet için su, tozşeker ve limon suyunu tencereye alın. Ara sıra karıştırarak kaynatın. Üzerindeki köpükleri alın. Ilınmaya bırakın. Ilık şerbeti fırından çıkardığınız sıcak tatlının üzerine döküp çekmesini bekleyin. Şerbetini çektikten sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50787 • adı:Portakallı Pudingli Baklava • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:03.05.2024 - 08:34