

Portokalopita

Toplam 70 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 40 dk

10 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 12/10

Yunan portakallı yufka tatlısı yoğurtlu harç ve portakal şerbetiyle nemli bir doku alır.

Malzemeler

- 300 gr Baklava yufkası
- 250 gr Yoğurt
- 3 adet Yumurta
- 300 ml Portakal suyu

Yapılış

- Yufkaları kurutup küçük parçalayın.
- Yoğurtlu harçla karıştırıp siyahıya yayın.
- 180°C fırında 40 dakika pişirip portakal şerbeti dökün.

PÜF NOKTASI

Şerbet sıcakta fırında yapışmasını önlemek için dökülmeli; her iki taraf da sıcakta hamur şerbeti hızcıner.

SERVİS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında üzerine pudra şekeri serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta