

# Portokalopita

Toplam 140 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

## Yapılışı

- Yufkaları kurutup küçük parçalara ayırın.
- Yoğurtlu portakal harçını yufkayla karıştırın.
- Karışımın üzerine yumurta koyun ve yufka topaklanmasını önleyin.
- Portokalopitayı 180°C'de 40 dakika pişirin.
- Sıcakken soğuk portakal şerbeti dökün.
- Tatlıyı 30 dakika dinlendirin, şerbet eşit dağılsın.

### PÜF NOKTASI

Şerbet sıcakken dökülmeli; her iki taraf da sıcakken şerbeti hıçır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında üzerine pudra şekeri serperek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta