PORTAKAL YUVASI

1 Su bardağı portakal suyu
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 Adet portakal kabuğu rendesi
1 Tutam tuz
1 Paket kabartma tozu
3 Su bardağı un
1 Çorba kaşığı pudra şekeri
İçi İçin;
1 Su bardağı dövülmüş ceviz
Şerbeti İçin;
2 Su bardağı toz şeker
2 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı limon suyu

Öncelikle portakal yuvasının şerbeti hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, koyulaşmaya başlayınca limon suyu eklenir, birkaç dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
Yoğurma kabına portakal suyu, zeytinyağı, tuz, portakal kabuğu rendesi, pudra şekeri, azar azar yoğurdukça elenmiş un ve kabartma tozu eklenir, ele yapışmayacak yumuşak bir hamur yapılır.
Hazırlanan hamur üzeri kapalı olarak 15 dakika dinlendirildikten sonra 3 eşit parçaya bölünür.
İlk parça unlu zeminde, merdane ile dikdörtgen şeklinde bıçak sırtı kalınlığında açılır. Ceviz içinin üçte biri açılan hamurun yüzeyine serpilir, hamura yapışması için biraz bastırılır, sıkıca rulo yapılır.
Diğer iki hamura da aynı işlemler yapıldıktan sonra rulolar serçe parmağı kalınlığında bıçakla kesilir.
Zeytinyağı ile yağlanmış orta büyüklükteki fırın tepsisine hazırlanan tatlılar, kesik kısımları üzere gelecek şekilde, az aralıklı dizilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir, tatlılar pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan 2 – 3 dakika sonra, üzerine soğuk şerbet gezdirilir.
En az 2 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Portakal yuvası yapımında kullanılan zeytinyağı, riviera türü zeytinyağı olması tavsiye edilir.