



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Nido d'Arancia

Portakal Yuvası



1 bicchiere succo d'arancia  
Mezzo bicchiere olio d'olive  
1 sbucia d'arancia grattugiata  
1 pizzico di sale  
1 bustina di lievito in polvere  
3 bicchieri di farina  
1 cucchiaino di zucchero semolato  
Per interno;  
1 bicchiere di noce pestato  
Per lo sciroppo;  
2 bicchieri di zucchero  
2 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaino succo di limone

# Primamente si prepara lo sciroppo . Si bollisce l'acqua e zucchero quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per qualche minuti poi si leva dal fuoco.  
# Nella ciotola da impastare si mettono succo d'arancia ,olio d'olive,sale,sbucia d'arancia,zucchero semolato e farina setacciata piano piano finchè per avere un impasto mezzo morbido.  
# Pasta preparato si coperta e si lascia a lievitare circa per 15 minuti poi si divide in 3 pezzi uguali.  
# Primo pezzo si apre sul tavolo farinato figura di rettangolo . Si pizzica 1/3 di noce pestato e si schiaccia dalla sopra per picicare nell'impasto. Poi si fa il rullo stretto.  
# Si fa ugualmente anche gli altri pezzi poi questi pezzi si tagliano larghezza di mignolo.  
# Poi si filano nel vassoio oliato . Nelle parte tagliata arrivano la sopra .  
# Si arrossiscono bene nel forno riscaldato a 185 gradi dopo si leva dal forno e si aspetta circa 2 - 3 minuti dopo si svuota lo sciroppo frddo.  
# Servirsi minimo tra 2 ore.

**Nota:** Si preferisce d'usare olio d'oliva di riviera.