



### Υλικά

- 1 λίτρο Γάλα
- 1,5 φλ. Ζάχαρη
- 1 φλ. Σιμιγδάλι ψιλό
- 6 Αυγό(ά)
- 50 γρ. Βούτυρο γάλακτος
- 1/2 κουτ. γλ. Ξύσμα πορτοκαλιού
- 1/2 κουτ. γλ. Ξύσμα λεμονιού
- 1/2 κιλό Φύλλα κρούστας
- για τα φύλλα, επιπλέον Βούτυρο
- 3 φλ. Ζάχαρη
- 2 φλ. Νερό
- 1 φετούλα Λεμόνι(α)
- 1 ξυλαράκι Κανέλα
- καρφάκια Γαρίφαλο
- 1 κουτ. γλ. Χυμός λεμονιού

### Τρόπος παρασκευής

Βάζετε το γάλα σε κατσαρόλα και το ζεσταίνετε να κάψει. Προσθέτετε το σιμιγδάλι και ανακατεύετε συνέχεια να πήξει. Βγάζετε από τη φωτιά. Σε μπολ χτυπάτε τα αυγά με τη ζάχαρη και το ξύσμα πορτοκάλι και λεμόνι. Ρίχνετε σιγά-σιγά στην κρέμα με το γάλα. Προσθέτετε και το βούτυρο και ανακατεύετε καλά. Σκεπάζετε με βρεγμένη πετσέτα (για να μην κάνει πέτσα) και αφήνετε να κρυώσει.

Βουτυρώνετε ένα μέτριο μακρόστενο ή στρογγυλό ταψί. Απλώνετε στη βάση τα μισά φύλλα κρούστας, αφού τα αλειψετε πρώτα καλά με βούτυρο. Αδειάζετε μέσα την κρέμα και γυρίζετε τα φύλλα που προεξέχουν προς τα μέσα. Απλώνετε και τα υπόλοιπα φύλλα κρούστας επάνω στην κρέμα, αφού τα αλειψετε με βούτυρο. Χαράζετε σε τετράγωνά

κομμάτια και πασπαλίζετε την επιφάνεια με λίγο νερό. Ψήνετε στους 200 βαθμούς για 30 λεπτά.

Στο μεταξύ ετοιμάζετε το σιρόπι: Βράζετε τη ζάχαρη, το νερό, τη φετούλα λεμόνι και τα κανελογαρίφαλα για 5-6 λεπτά. Βγάζετε και πετάτε τα κανελογαρίφαλα, προσθέτετε τον χυμό λεμόνι και βράζετε για 2-3 λεπτά ακόμα. Περιχύνετε με το ζεστό σιρόπι το γαλακτοπούρεκο αμέσως μόλις το βγάλετε από τον φούρνο.

Αφήνετε να κρυώσει καλά, κόβετε σε τετράγωνα κομμάτια και σερβίρετε.

[Αγοράστε γαλακτοπούρεκο από το ηλεκτρονικό μας κατάστημα](#)