ÇİKOLATALI İRMİK TATLISI

1 su bardağı irmik
4 su bardağı süt
3 çorba kaşığı kakao
100 gram bitter çikolata
1,5 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 adet portakalın kabuğu
Süslemek için:
4 çorba kaşığı file antepfıstığı

Tencerede irmik, süt, şeker ve kakaoyu karıştırıp koyulaşıncaya dek pişirin. Üzerine portakal kabuğu rendesi vanilya ve rende çikolatayı ekleyip karıştırın ve kaplara döküp buzdolabına alın. Soğuyunca servis tabağına ters çevirip fıstıklarla ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:111905 • adı:Çikolatalı İrmik Tatlısı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:23