



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI İRMİK TATLISI

5 su bardağı su
2 su bardağı portakal suyu
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı irmik
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 limonun suyu

Bir tencereye suyu, portakal suyunu, limon suyunu, şeker ve irmiği koyup, karıştırın. Çukur bir kaseyi ıslatıp, pişirdiğiniz tatlıyı içine dökün. Bir gece beklettikten sonra servis tabağına ters çevirip portakal dilimleriyle süsleyin ve servis yapın.

[ML® Sakızlı İrmik Tatlısı için tıklayın](#)[ML® Çilekli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 07.08.2014