



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI İRMİK TATLISI

4 su bardağı süt
3 çorba kaşığı tozşeker
1 paket vanilya
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 su bardağından fazla irmik
1 çorba kaşığı kuşüzümü
Yarım su bardağı dövülmüş badem
2 adet yumurta
2 adet portakal
100 gram bitter çikolata

Sütü kaynatın. Tozşeker, vanilya, portakal kabuğu rendesi ve irmiği katıp 10 dakika karıştırarak pişirin. Ateşten alın. İçine kuş üzümünü ve bademleri atın. Yumurtaları da ekleyip iyice çırpın. Muhallebi kaselerini suyla çalkalayın. Tatlıyı kaselere doldurun. Önce oda sıcaklığında, sonra buzdolabında soğumaya bırakın. Portakalları dilimleyin. Servis tabaklarına dizin. Üzerine tatlı kaselerini ters çevirerek çıkarın. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Tatlıların üzerinde gezdirip, servis yapın.

Not: Kaseler hafif nemli olursa, tatlılar kaseden daha kolay çıkar.

[ML® Havuçlu İrmik Tatlısı için tıklayın](#)[ML® Muzlu İrmik Tatlısı için tıklayın](#)[ML® Kakaolu Vişneli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)