PORTAKAL KABUKLU BADEM TATLISI

1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 çay bardağı tuzsuz ve kabuksuz badem
7 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı margarin
1 tutam tuz
1 kahve fincanı rendelenmiş portakal kabuğu
1.5 su bardağı toz şeker
1.5 kahve fincanı pirinç unu
½ kahve fincanı mısır nisaştası
1 su bardağı soğuk su
1 kahve fincanı hindistancevizi

Bademleri robottan geçirin. Üzümleri yıkayıp süzün. Süt, tuz, 1 kahve fincanı rendelenmiş portakal kabuğu ve toz şekeri tencereye alıp kaynatın.
Nişasta ve pirinç unu ve margarini soğuk suyu ekleyip karıştırın. Kaynamakta olan süte yavaşça karıştırarak bu karışımı ekleyin.
Süt boza kıvamına gelince, ezilmiş badem, hindistancevizi ve 1 su bardağı üzümü ilave edin. Karıştırarak pişirmeye devam edin.
Kaselere paylaştırıp badem ve rendelenmiş portakal kabuğuyla süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:114980 • adı:Portakal Kabuklu Badem Tatlısı • gönderen:fayzan • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:06