



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL PELTELİ İRMİK TATLISI

1 lt süt
1 su bardağı irmik
1 su bardağı tozşeker
1 pk vanilya
1 portakalın kabuğu rendesi
1pk dr.oetker portakal peltesi
50 gr margarin

Süt, tozşeker ve irmik tencereye alın ır ve sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirilir.pişen muhallebiye margarin bırakılır 1 portakalın kabuğu rendelenir ve vanilyada eklenerek karıştırılıp kalıba dökülür. Tatlı soğuyunca üzerine göre dr.oetker portakallı pelte tarifine göre hazırlanılıp dökülür. 1-2 saat uzdolabında dinlendirilen tatlı servis yapılır.