



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI İRMİK TATLISI

1 litre süt
1 su bardağı portakallı irmik
300 ml toz Őeker
1 yemek kaŐığı tereyağı
1 adet portakal kabuđu rendesi

Derin bir tencerenin içine tereyağı hariç tüm malzemeyi alalım. Orta harareтли ocakta sürekli karıŐtırarak piŐirelim. Tatlımız göz göz olup kaynamaya baŐladıđında tereyağını ilave edip 1 - 2 dk. daha piŐirelim ve ocağın altını kapatalım. Isıya dayanıklı bir kabı su ile ıslatalım ve tatlımızı kabımıza boŐaltalım. En az 2 saat buzdolabında bekletip dilimleyerek servis edelim.



Fotođraf "gl" tarafından gönderildi. 22.07.2024