



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI İRMİK TATLISI

Portakal sosu için:

3 yemek kaşığı mısır nişastası

Yarım su bardağı toz şeker

2 su bardağı portakal suyu

Muhallebisi için:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı irmik

5 su bardağı süt

1 paket vanilya

Portakal suyunu şeker ve nişastayla birlikte bir tencereye aktarın ve topak kalmayana kadar karıştırın.

Tencereyi ocağa alıp kıvamı koyulaşana kadar pişirin.

Kalıbı ya da fırın kabını hafifçe ıslatıp koyulaşan portakal sosunu kalıba aktarın.

Oda sıcaklığına gelen sosu buzdolabına kaldırın.

Bir başka tencerede irmik, şeker ve sütü pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Tencereyi ocağa alıp orta ateşte koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Kıvamı koyulaşınca vanilyayı da ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

Buzdolabında soğuttuğunuz portakallı sosun üzerine irmikli muhallebiyi aktarın ve üst yüzeyini düzleştirin.

İlınan tatlıyı yeniden buzdolabına kaldırın.

3-4 saat dinlendirdiğiniz tatlıyı ters çevirerek dikkatle kalıptan çıkarın.

Dilimleyip tabaklara aldıktan sonra dilediğiniz gibi süsleyin ve servis yapın.

