



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKALLI İRMİK TATLISI

Malzeme:

- 4 su bardağı su
- 2 su bardağı portakal suyu
- 2 su bardağı Tozşeker
- 1 su bardağı irmik
- 1 adet portakal
- 1 adet limon suyu

Portakal suyu, limon suyu, su, tozşeker ve irmiği derin bir tencereye alın. Portakalın kabuğunu rendeleyip tencereye ekleyin. Orta hararete devamlı karıştırarak kıvam alana kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp ara sıra karıştırarak ılıtın. İliyan tatlıyı kalıba yayın. Bir gece buzdolabında bekleterek sertleşmesini sağlayın. Kalıbı ters çevirerek servis tabağına alın. Portakal dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

[ML® Portakallı İrmik Tatlısı için tıklayın](#)