



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI İRMİK TATLISI

- 1 litre süt
- 1 paket vanilya
- 9 yemek kaşığı irmik
- 2 yemek kaşığı rende portakal kabuğu
- 9 yemek kaşığı toz şeker
- 80 gr bitter çikolata

Süt, irmik, vanilya ve toz şekeri ekleyip orta ateşte pişirin. Kaynamadan önce rendelenmiş portakal kabuğunu ilave edin. Kaynadıktan sonra suyla ıslatılmış dikdörtgen cam servis tabağına aktarın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alarak en az 3 saat bekletin. Çikolatayı benmari usulü eritin. Donan irmikli muhallebiyi dilimleyerek servis tabaklarına alın. Üzerine çikolata sosu döküp, rendelenmiş portakal kabukları ile süsleyerek servis yapın.

