PORTAKALLI SÜTLÜ İRMİK TATLISI

http://www.hurriyet.com.tr

1 litre süt
4 adet orta boy portakal
25 çorba kaşığı toz şeker
10 çorba kaşığı irmik
Sosu için:
200 gram krema
100 gram bitter çikolata

Portakalları iyice yıkadıktan sonra tepe kısmını kesip 4-5 yerinden bıçakla delin. Kaynayan suya koyup, 10 dakika haşladıktan sonra süzün. Tencereye tekrardan kaynar su ve portakalları koyup, bu sefer 20 dakika daha pişirin. Daha sonra suyu süzüp portakalları irili ufaklı doğrayıp, blender'dan geçirin.
Süt, şeker ve irmiği hepsini bir tencereye koyup, devamlı karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlar başlamaz blender'dan geçirdiğiniz portakalları ekleyin. Bir iki taşım daha kaynadıktan sonra su ile çalkaladığımız tek bir kalıba veya porsiyonluk kalıplara paylaştırın.
Sosu için kremayı tencereye alın. Kaynama noktasına gelince ocaktan alıp küçük küçük doğradığınız çikolatayı ekleyip, devamlı karıştırarak eritin.
Tatlılar soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp, sosu üzerine paylaştırın. Daha sonra servise kadar buzdolabında bekletin.

© lezzetler.com tarif no:143441 • adı:Portakallı Sütlü İrmik Tatlısı • gönderen:pinpon • indirme tarihi:08.05.2024 - 15:02