

# Isparta Limonlu İrmik Muhallebisi

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 2/10

Isparta limonlu ırmik muhallebisi, sütlü ırmik tabanında limon kabuğuyla ferahlatarak göl yöresi tatlılarına parlak, yumuşak ve kaşıkla tır denge verir.

## Malzemeler

- 1 lt Süt
- 0.8 su bardağı ırmik
- 0.8 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

## Yapılışı

1. Süt, ırmik ve şekeri limonlu muhallebi için tencereye alıp ısıtın.
2. Karışımı 12 dakika kısık ateşte pişirin.
3. Limon kabuğunu ocaktan sonra ekleyin, koku almasını sağlayın.
4. Muhallebiyi kaselere paylaşın 20 dakika oda sıcaklığında bekletin.
5. Soğuyunca üstüne fıstık serpin ve servis edin.

### PÜF NOKTASI

Limon kabuğunu son aşamada eklemek aromasını taze kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğutup kaselere paylaşın üstüne limon kabuğu ve Antep fıstığı serpin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş