

Portakal Çiçekli Sütü Tatlı

Toplam 80 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 2/10

Portakal çiçekli sütü tatlı sütü portakal çiçeği suyu ve tarçınla koyulaştırılarak hafif çiçeksi, serin ve Fas esintili bir kaşık tatlı sunar.

Malzemeler

- 4 su bardağı Süt
- 4 yemek kaşığı Mısır Nişastası
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 yemek kaşığı Portakal çiçeği suyu
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

- Süt, nişasta ve şekeri tencerede pürüzsüz çırpın.
- Muhallebiyi 8 dakika kısık ateşte pişirin.
- Portakal çiçeği suyunu ocaktan sonra ekleyin, aroma uçmasın.
- Kaselere paylaşırken yüzeyi düzeltin.
- Tatlıyı 1 saat soğutun ve fırında servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakal çiçeği suyunu ocaktan aldıktan sonra eklemek aromanın daha temiz kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Muhallebiyi soğuk sunun, üstüne badem ve portakal çiçeği serpin.

Alerjenler

Süt