

# Portakall Arroz con Leche

Toplam 64 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 2/10

Portakall arroz con leche, sütlü pirinci portakal kabuğu ve tarçınla buluşturarak kremalı kokulu ve rahatlatıcı bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 0.5 su bardağı Pirinç
- 3 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Portakal kabuğu
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

## Yapılış

1. Pirinci yıkayıp tencereye alın.
2. Pirinci sütle 18 dakika kısık ateşte pişirin.
3. Şeker, portakal kabuğu ve tarçın ekleyin.
4. Karşılıklı olarak 10 dakika daha pişirin, pirinç yanmasın.
5. Kaselelere alıp 30 dakika soğutun.

### PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu erken çikarmak tatlıda acılaşmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tatlıyı buğuk sunun, üstüne tarçın serpip küçük kaselelerde verin.

## Alerjenler

Süt