

Portakallı İrmik Muhallebisi

Toplam 52 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~206 kcal

Açılış 2/10

Muğla usulü portakallı ırmik muhallebisi, irmiği portakal kabuğu ve sütle buluşturarak hafif bir kaşık tatlısı yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 5 yemek kaşığı İrmik
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Portakal kabuğu rendesi
- 0.5 su bardağı Portakal suyu

Yapılış

1. Süt, irmik ve şekeri tencerede çırpın.
2. Muhallebiyi orta ateşte 8 dakika koyulaştırın.
3. Portakal suyu ve kabuğunu ocaktan sonra ekleyin.
4. Kaplara paylaşırken aroma acılaşmasını engellemek için bekletmeyin.
5. Portakallı muhallebiyi 30 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu ince rendelemek muhallebi içinde acı bir iz bırakmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Portakallı ırmik muhallebisini soğuk kasede sunup portakal kabuğu rendesini üstte bırakın.

Alerjenler

Gluten

Süt