

Turunçlü İrmik Tatlısı

Toplam 144 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 2/10

Mersin turunçlü irmik tatlısı, taze turunç kokulu sütle pişirerek narenciye ferahlığı taşıyan yumuşak kaşıklik bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 3 su bardağı süt
- 0.5 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı turunç suyu
- 1 tatlı kaşığı turunç kabuğu

Yapılışı

- Süt, irmik, şeker ve turunç kabuğunu tencereye alın.
- Karışımı orta ateşte 10 dakika sürekli karıştırarak pişirin.
- Ocaktan alınca turunç suyunu ekleyip karıştırarak kabuk aromasını çıkarın.
- Tatlıyı 15 dakika bekletip yüzeyini düzeltin, taban yapışmasın.
- En az 2 saat soğutun, irmik kalıptan temiz ayrılmasını.

PÜF NOKTASI

Turunç kabuğunu ince rendelemek acıyı azaltıp kokuyu öne çıkarır.

SERVİS ÖNERİSİ

Tabak kenarına taze meyve dilimleri ve bir yaprak nane yerleştirip soğuk olarak verin.

Alerjenler

Gluten

Süt