

Isparta Limonlu İrmik Muhallebisi

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 2/10

Isparta limonlu irmik muhallebisi, sütlü irmik tabanında limon kabuğuyla ferahlatarak göl yöresi tatlılarına parlak, yumuşak ve kaşıkla dengeli verir.

Malzemeler

- 1 lt Süt
- 0.8 su bardağı İrmik
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu rendesi

Yapılışı

- Süt, irmik ve şekeri tencereye alın.
- Karışımı 12 dakika karıştırarak pişirin.
- Limon kabuğunu ekleyip kaselere paylaşın.

PÜF NOKTASI

Limon kabuğunu son aşamada eklemek aromanın taze kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğutup kaselere paylaşın. Üstüne limon kabuğu ve Antep fıstığı serpin.

Alerjenler

Gluten

Süt