

Adana Narenciyeli Sütli İrmik

Toplam 20 dk

Hazırlama · Pişirme 12 dk

5 kişilik

Kolay

~178 kcal

Açılış 2/10

Adana narenciyeli sütli irmik, irmiği portakal kabuğu ve sütle pişirerek yumuşak ve ferah bir kaşıkla yapar.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı irmik
- 1 lt Süt
- 0.8 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi

Yapılış

1. Süt, irmik ve şekeri tencereye alın.
2. Karıştırılarak 10 dakika pişirin.
3. Portakal kabuğunu ekleyip kaselere paylaşın.

PÜF NOKTASI

Narenciye kabuğunu en son eklemek tazeliğini daha iyi korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseleri soğuk sunun, üstüne portakal kabuğu ve Antep fıstığı serpin.

Alerjenler

Gluten

Süt