

Portakal Çiçekli Sütü Tatlı

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 2/10

Portakal çiçekli sütü tatlı sütü portakal çiçeği suyu ve tarçınla koyulaştırılarak hafif çiçeksi, serin ve Fas esintili bir kaşık tatlı sunar.

Malzemeler

- 4 su bardağı Süt
- 4 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 yemek kaşığı Portakal çiçeği suyu
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Süt, mısır nişastası ve şekeri tencerede topaksızlanana kadar çırpın.
- Karışım orta ateşte 7-8 dakika koyulaşana kadar karıştırılarak pişirin.
- Portakal çiçeği suyunu ekleyip 30 saniye daha karıştırın.
- Tatlıyı kaselere paylaştırıp üstüne tarçın serpin.
- Tamamen soğuduktan sonra tatlıyı servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakal çiçeği suyunu ocaktan aldıktan sonra eklemek aromanın daha temiz kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Muhallebiyi soğuk sunun, üstüne badem ve portakal çiçeği serpin.

Alerjenler

Süt