

Portakall Arroz con Leche

Toplam 34 dk

Hazirlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 2/10

Portakall arroz con leche, sütlü pirinci portakal kabuğu ve tarçınla oluşturarak kremalı kokulu ve rahatlatıcı bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Pirinç
- 3 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Portakal kabuğu
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

- Pirinci yıkayıp tencereye alıp kaynama noktasına getirin.
- Şekeri ve portakal kabuğunu ekleyip kısık ateşte karıştırarak pişirin.
- Pirinç 25-30 dakikada yumuşayınca tatlı kıvamını kontrol edin.
- Kaselere paylaşırken üzerine tarçın serpin.
- Tatlıyı soğuk halde servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu erken çikarmak tatlıda acılaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tatlıyı soğuk sunun, üzerine tarçın serpip küçük kaselerde verin.

Alerjenler

Süt