

Antakya Portakallı İrmik Helvası

Toplam 23 dk Hazırlık · Pişirme 15 dk 6 kişilik Kolay ~202 kcal Açılış 2/10

Antakya portakallı irmik helvası, irmiği portakal kabuğu ve suyu ile kavurarak Akdeniz'de narenciyeli, sıcak ve parlak aromalı bir tatlı sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 60 gr Tereyağı
- 1 su bardağı portakal suyu
- 0.5 su bardağı toz şeker

Yapılışı

- İrmiki tereyağında 3 dakika kavurun.
- Şeker ve portakal suyunu ekleyin.
- Helvayı toparlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabuğu ince rendelemek helvada acı notaları maskınlaması için.

SERVIS ÖNERİSİ

Helvayı 110°C'de, üstüne ceviz serpip küçük tabakta sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt