

Portakallı İrmik Muhallebisi

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~206 kcal

Muğla usulü portakallı ırmik muhallebisi, irmiği portakal kabuğu ve sütle buluşturarak hafif bir kaşık tatlısı yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 5 yemek kaşığı İrmik
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Portakal kabuğu rendesi
- 0.5 su bardağı Portakal suyu

Yapılışı

- Süt, irmik ve şekeri tencerede çırpın.
- Muhallebiyi orta ateşte 8 dakika koyulaştırın.
- Portakal suyu ve kabuğunu ekleyip kaplara paylaşın.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu ince rendelemek muhallebi içinde acı bir iz bırakmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt