

# Turunçlü İrmik Tatlısı

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 2/10

Mersin turunçlü irmik tatlısı, taze turunç kokulu sütle pişirerek narenciye ferahlığı taşıyan yumuşak kaşıkla hazırlanır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 3 su bardağı süt
- 0.5 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı turunç suyu
- 1 tatlı kaşığı turunç kabuğu

## Yapılışı

- Süt ve şekeri tencerede orta ateşte 15 dakika şeker eriyince irmiği ekleyin.
- Karışımı sürekli karıştırarak koyulaşana kadar 8-10 dakika pişirin.
- Turunç suyunu ve ince rendelenmiş turunç kabuğunu son 1 dakikada karıştırmayedin.
- Tatlıyı kaselelere paylaşarak servis yapın.
- Oda sıcaklığında en az 1 saat soğutup serin servis edin.

### PÜF NOKTASI

Turunç kabuğunu ince rendelemek acıyı azaltarak kokuyu öne çıkarır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tabak kenarına taze meyve dilimleri ve bir yaprak nane yerleştirip soğuk olarak verin.

## Alerjenler

Gluten

Süt