



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PORTAKALLI İRMİK TATLISI



- 1 Su bardağı irmik
- 1 Su bardağı portakal suyu
- 1 Su bardağı toz şeker
- 2 Su bardağı su
- 1 Adet portakal kabuğu rendesi

- # Tencereye irmik konur, üzerine şeker eklenir. Sıvı malzeme konmadan önce irmik ve şeker karıştırılır.
- # Şekerli irmik karışımının üzerine karıştırarak portakal suyu ve su eklenir. Soğuk olarak iyice karıştırılır.
- # Orta ateşli ocağa tencere konur, sürekli karıştırılarak pişirmeye başlanır.
- # Tatlı göz göz olup, kaşığı izi çıkmaya başlayınca pişmiş demektir.
- # Ocaktan alınır, çabuk hareketlerle portakal kabuğu rendesi tatlıya katılır, karıştırılır.
- # Isıtılmış ,suyu süzölmüş portakallı irmik tatlısı çukur bir kaba dökölür.
- # Oda ısısında ilk sıcaklığı çıkınca, buzdolabının alt rafına konur. Ertesi günü servis tabağına ters çevrilir. Üzeri portakal dillimleri ile süslenir.
- # Dilimlenerek ikram edilir.

Not: Portakallı irmik tatlısı lezzet olarak portakal peltesine benzer, görüntüsü pelteye göre daha az şeffaftır.