

Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31) Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Postre con sémola de orange Portakallı İrmik Tatlısı



1 vaso de sémola 1 vaso de jugo de naranja 1 vaso de azúcar granulada 2 vaso de agua Corteza rallada de un limón

- # Ponga la sémola en la olla, añadir el azúcar encima de ella. Mezclar la sémola con el azúcar antes de añadir el líquido ingredientes.
- # Añadir el zumo de naranja y agua en la mezcla de revolviendo constantemente. Mezclar bien mientras se encuentran aún en frío.
- # Coloque la olla a fuego medio, empezar a cocinar por revolviendo constantemente.
- # Cuando los aquieros comienza a parecer en la mezcla y cuando te toque de una cuchara, si puede ver la traza de la cuchara a la gelatina, significa que la mezcla se cocina.
- # Eliminarlo de la estufa, Añadir la ralladura de cáscara de naranja en la mezcla rápidamente, y mezclar.
- # Wet un tazón y luego de su fuga de agua, luego vierta la mezcla en el cuenco.
- # Cuando se vuelve a tibia, coloque en el refrigerador. El día después de la cocción, invertir el tazón sobre una placa de servicio. Adorne su superficie con rebanadas de naranja. Rebana el postre y servir.

Nota: El postre de naranja con gusto como la jalea de naranja. Sin embargo, parece más transparente que la jalea.