



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Portağallı İrmik Şiriniyatı

Portakallı İrmik Tatlısı



- 1 Stəkan manna yarması (irmik)
- 1 Ədəd portağal qabığı rəndəsi
- 2 Stəkan su
- 1 Stəkan portağal suyu
- 1 Stəkan şəkər tozu

- # Qazana manna yarası qoyular, üzərinə şəkər əlavə olunur. Duru ləvazimat qoymadan əvvəl manna yarması və şəkər qarışdırılır.
- # Şəkərli manna yarması qarışımının üzərinə qarışdıraraq portağal suyu və su əlavə olunur. Soyuq olaraq yaxşıca qarışdırılır.
- # Orta atəşli ocağa qazan qoyular, davamlı qarışdıraraq bişirməyə başlanar.
- # Şiriniyyat göz göz olub, qaşığın izi çıxmaya başlayınca bişim deməkdir.
- # Ocaqdan alınar, tez hərəkətlərlə portağal qabığı rəndəsi şiriniyyata qatılar, qarışdırılır.
- # İsladılmış, suyu süzülmiş çuxur bir qaba portağallı manna yarması şiriniyyatı tökülər.
- # Otaq istisində ilk istisi çıxınca, soyuducunun alt rəfine qoyular. Ertəsi günü xidmət qabına tərs çevrilər. Üzəri portağal dilimləri ilə bəzənər. Dilimləyərək ikram edilər.

Not: Portağallı Manna yarması şiriniyyatı ləzzətdə olaraq portağal jelesinə oxşar, görünüşlər jeleyə görə daha az şəffafdır.