



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Orangengriessdessert

Portakallı İrmik Tatlısı



1 Glas Grieß
1 Glas Orangensaft
1 Glas Zucker
2 Gläser Wasser
1 gehobelte Orangenschale

In den Topf Grieß und Zucker füllen. Bevor die Flüssigkeiten hinzugegeben werden den Grieß und das Zucker gut miteinander vermischen.

In diese Grieß-Zucker-Mischung unter ständigem Rühren Orangensaft und Wasser einfüllen.

Bei mittlerer Hitze den Topf auf den Herd stellen und unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen.

Sobald beim Umrühren die Spur des Löffels zu sehen ist dann ist es ausreichend gekocht.

Vom Herd nehmen und die Orangenschalen mit schnellen Bewegungen in das Dessert unterrühren.

Das erhitzte und abgetropfte Grießdessert in eine tiefe Schale eingießen.

In Zimmertemperatur abkühlen lassen und anschließend in das untere Fach des Kühlschranks stellen. Die Oberfläche mit Orangenscheiben verzieren.

In Scheiben zuschneiden und servieren.

Tipp: Orangengriessdessert ähnelt geschmacklich Orangengelee, jedoch ist es nicht so klar.