



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.