



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 agujeros 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.