



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Dolce all'Arancia con Farina di Mais

Portakallı İrmik Tatlısı



1 bicchiere farina di mais
1 bicchiere suco d'arancia
1 bicchiere di zucchero polverato
2 bicchieri d'acqua
1 grattugiato sbuccia d'arancia

Farina di mais si mette nella ciotola. Sopra si aggiunge lo zucchero. prima di aggiungere le materiali liquidi si miscelano bene .
Poi sopra si aggiungono i materiali liquidi e l'acqua si miscelano. Si miscelano bene .
Poi la ciotola si mette sul fuoco medio. E si miscela bene e così si inizia a cucinare.
Quando diventa il dolce buco per buco significa cucinato .
Poi si toglie dal fuoco e subito si aggiunge grattugiato d'arancia e si miscela .
Poi dolce si mette in una ciotola.
Dopo aver freddato per un po si inserisce nello frigo. il giorno dopo si inverte nel piatto da servire. Sopra si figurano con i fetti d'arancie.
Si servirsi in fettati.

Nota: Questa dolce simile come dolce d'arancia . Si vede più normale rispetto dolce d'arancia.