



## Апельсиновая Манная Каша

Portakallı İrmik Tatlısı



1 стакан манной крупы  
1 стакан апельсинового сока  
1 стакан сахара  
2 стакана воды  
Натёртая корочка одного апельсина

- # В кастрюлю высыпать манку и сахар, перемешать.
- # Добавить воду и апельсиновый сок, хорошо помешать.
- # Поставить на средний огонь, варить постоянно помешивая.
- # Сладкая каша будет готова, когда закипит и не будет приставать к ложке.
- # Снять с огня, сразу добавить натёртую апельсиновую корочку, помешать.
- # Слить лишнюю жидкость и переложить в чашки.
- # Немного остудить и убрать в холодильник. На следующий день перевернуть на серв.тарелку. Украсить дольками апельсина.
- # Порезать и подавать к столу.

Апельсин.каша по вкусу похожа на желе, но на вид не прозрачная.