



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KAZANDİBİ

Tuğba Balcı

2 litre süt
175 gram pirinç
50 gram nişasta
3 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
½ kilo toz şeker
Pirinci pişirmek için:
1 litre süt
Üzeri için:
Fındık

Bir tencereye süt ile pirinci koyup pişiriyoruz. Başka bir tencerede ise 2 litre süt koyup şekerini ilave edip kaynatıyoruz. Süt ve haşlanmış pirinci kayanayan süte ilave ediyoruz. Nişasta, vanilya, yumurtaların sarısı bir kabin içinde süt eklenerek çırpıktan sonra sütlaca ekliyoruz ve biraz daha kaynadıktan sonra ısıya dayanıklı küçük sütlac kaselerine eşit miktarda boşaltıyoruz. Kaseleri fırın tepsisine yerleştirip tepsinin dibine sıcak su döküyoruz. Önceden ısıttığımız 250 derecelik fırında sütlacların üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. İsteğe göre kırılmış fındık serpiştirip ikram ediyoruz.

