KAZANDİBİ

5 su bardağı süt
1 çay bardağı buğday nişastası
1 çay bardağı pirinç unu
1,5 su bardağı tozşeker
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı pudraşekeri
1 tatlı kaşığı tarçın

Soğuk süte nişasta ve pirinç ununu koyun. Karıştırarak orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Muhallebi kıvamına gelince şeker ekleyerek karıştırın. Sonra ateşten alarak vanilya ekleyin. Teflon kenarlı bir tepsiyi yağlayın ve üzerine pudraşekeri serpin. Pişen muhallebiyi tepsiye dökün ve soğumaya bırakın. Tepsiyi orta ateşte döndürerek şekerin karamelize olmasını sağlayın. Daha sonra tepsiyi ocaktan alın. İçi soğuk su dolu olan başka bir tepsiye otunun ve soğuyana kadar bekletin. Soğuyan kazandibini buzdolabında en az 1 saat dinlendirdikten sonra, kare kare kesin. Yanan alt kısmı üste gelecek şekilde, tarçınla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:12902 • adı:Kazandibi • gönderen:Lokma • indirme tarihi:24.04.2024 - 09:08