KAZANDİBİ

4 su bardağı süt
1.5 su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı buğday nişastası
2 çorba kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya
15 gr margarin
1 çay bardağı file badem
Tepsî için:
15 gr margarin
3 çorba kaşığı tozşeker

Mısır ve buğday nişastaları, pirinç unu ve vanilyayı bir kapta harmanlayın. 1.5 su bardağı süt ekleyip çırpma teli ile karıştırın. Kalan süt ve tozşekeri tencereye alın. Kısık ateşte karıştırarak ısıtın. Pirinç unlu karışımı azar azar ekleyin.
Muhallebi kıvamını alınca 1 kaşık margarin ve file bademi ilave eritin. İyice karıştırıp ocaktan alın. Yuvarlak bir tepsiyi 1 kaşık margarinle yağlayıp 3 kaşık şekeri tepsinin dibini kaplayacak şekilde serpiştirin.
Hazırladığınız muhallebiyi tepsiye dökün. Tepsiyi sık sık çevirerek orta ateşte 15 dakika pişirin. Soğuyunca servis tabağına ters çevirip kare şeklice dilimleyin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18265 • adı:Kazandibi • gönderen:pelikan • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:29