KAZANDİBİ

4 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı pirinç unu
1 paket Piyale vanilin

4 su bardağı sütü kaynatın. 1 su bardağı şekeri, biraz suyla ezilmiş 1 su bardağı pirinç ununu ve 1 paket Piyale vanilini karıştırıp süte katın. Karıştırmaya devam ederek 15 dakika kadar pişirin. Az yağlanmış ve üzerine pudra şekeri serpilmiş tepsiye boşaltın. Altının kahverengi bir renk alması için sadece altı yanan fırında veya ocakta çevirerek kızartın. Kazandibinin tepsiden kolayca alınabilmesi için tepsiyi hemen soğuk suya tutun. İki dakika kadar tuttuktan sonra soğumaya bırakın. İyice soğuduğunda tatlıyı karelere bölün. Bir spatula vasıtası ile kaldırıp, ikiye katlayın. Yanık kısmı üstte olacak şekilde servis yapın.

ML® Kazandibi için tıklayın
ML® Kazandibi Videosu

© lezzetler.com tarif no:41247 • adı:Kazandibi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:09