



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KAZANDİBİ

- 1 litre süt
- 1 ay bardağı piriç unu
- 1 ay bardağı buğday nişastası
- 1 su bardağı şeker
- Tepsiyi kaplamak için margarin ve pudra şekeri
- 1 su bardağı dövülmüş iç badem

Öncelikle tepsinin her tarafına margarin sürülür. Szgele pudra şekeri serpilir, her tarafı kaplanır. Tencereye kuru malzemeler alınır. Süt yavaş yavaş eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir. Fokurdadığı zaman altı kapatılır. Bademler ilave edilir. Muhallebiden iki veya  kepçe alınıp tepsiye dökülür. Ocağımızın orta ateşli yerine alınır. zerindeki muhallebi, spatula yardımıyla bir yerden bir yere alınarak dibi yakılır. Her tarafın eşit şekilde yandığından emin olunca, tenceredeki muhallebi tekrar ocağın üzerine alınır. Tekrar kaynadığı zaman tepsiye dökülür. Mutfak tezgahına soğuk su dökülür veya çok ıslak havlunun üzerinde tepsi soğutulur. Soğuyunca spatula ile kesilir. Kestiğimiz ve rulo yapacağımız zaman spatula su ile iyice ıslatılır ve tabağa alınarak servis edilir.

