



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ KAZANDIBİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

50 g yumuşak margarin

0,5 su bardağı toz şeker

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 su bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Islatmak için:

0,5 çay bardağı süt

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

3,5 su bardağı süt

1 su bardağı böğürtlen

0,5 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarin ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikser ile 1 dakika çırpın. Üzerine yumurta ve şekerli vanilini ekleyip 1 dakika daha çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyerek karışıma ilave edin. Mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarıp üzerine yarım çay bardağı sütü kaşık ile dökün.

Sütü tencereye alın ve üzerine kazandibi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 10 dakika soğutun. Üzerine böğürtlen ve bademi ekleyip kaşık ile yavaşça karıştırın.

Böğürtlenli kazandibini kalıp içindeki kekin üzerine döküp yayın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabında 1-2 saat bekletin. Dilimleyerek servis yapın.



