DAMLASAKIZLI KAZANDİBİ

https://www.elele.com.tr

5 su bardağı süt
1 çay bardağı nişasta
1 çay bardağı pirinç unu
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı damla sakızı reçeli
1 paket vanilya
15 g tereyağı
4 yemek kaşığı pudra şekeri
Üzeri için:
Dondurma

Süt, nişasta ve pirinç ununu orta boy bir tencereye alın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Katılaşmaya başlayınca toz şeker ve damla sakızı reçelini ilave edin. Şeker tamamen eriyinceye kadar pişirin. Vanilyayı ilave edip ocaktan alın. Dikdörtgen bir fırın kabının tabanını tereyağı ile yağlayıp pudra şekeri serpin. Koyu kıvamlı muhallebiyi yağladığınız kaba yayıp önceden ısıtılmış 170 derece fırında pudra şekeri iyice kahverengileşinceye kadar, yaklaşık 15-20 dakika pişirip fırından alın. Kazandibini fırından alıp içi soğuk su dolu geniş bir tepsiye alın. Soğuduktan sonra buzdolabına alıp 2 saat dinlendirin. Dilimleyip ters çevirin ve bir servis tabağına alın. Dondurma ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:128240 • adı:Damlasakızlı Kazandibi • gönderen:mavi kundak • indirme tarihi:11.05.2024 - 04:37