



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAZANDIBİ

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

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi
2,5 su bardağı süt
1 su bardağı krema
2 - 3 yemek kaşığı öğütülmüş antepfıstığı
Üzeri için:
2 yemek kaşığı toz şeker
Kalıp:
Dikdörtgen kalıp (16x28 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını üst ısıtma programında 160°C'ye ayarlayarak ısınması için önceden açın.

Kazandibi, süt ve kremayı tencereye alıp orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp Antep fıstığını ekleyin ve karıştırın.

Hazırladığınız kazandibini kalıba yayın. Üzerine toz şeker serpin. Fırının üst katında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Fırından alıp oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Buzdolabında 2-3 saat soğutun ve dilimleyerek servis yapın.

