



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KAZANDİBİ (AFYONKARAHİSAR)

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

Süt 1,5 litre

Toz şeker 1,5 çorba kasesi

Nişasta mısır 3 yemek kaşığı

Antep fıstık iç bütün 1 çay bardağı

Damla sakız 2 adet

Süt ve şekeri bir tencereye ilave edin ve kaynamaya bırakın. Damla sakızı da ilave ederek kaynatın. Kaynayan süte fıstıkları ekleyip çok az suda çözdürülen nişastayı ekleyerek kıvamını alana kadar karıştırınız. Hazırlanan karışım kenara alınır. Pişirme yapılacak olan tepsi ocak üzerine alınır ısıtılıp yapılan sütlü karışımdan içine 2 kepçe ilave edilir. Her tarafı eşit olacak şekilde yakılır. Bu işlem bitince kalan karışımı tepsiye dökün ve soğumaya bırakın. Servis ederken spatula ile kare olacak şekilde alttan kazınarak ters çevirip servis ediniz.

