



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ FINDIKLI KAZANDIBİ

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

0,5 çay bardağı toz şeker
0,5 çay bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Kazandibi
3 su bardağı süt
Üzeri için:
0,5 çay bardağı toz şeker
1 ay kaşığı tereyağı
1 su bardağı iri kırılmış fındık
Kalıp:
5-6 adet pişirme kabı (9 cm)

Yarım ay bardağı toz şekerini küçük bir elik tencereye alın. Kısık ateşte şeker eriyip karamel rengi oluncaya kadar bekletin. Üzerine yarım çay bardağı sütü ekleyip kısık ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Şeker tamamen eriyince ocaktan alın.

3 su bardağı sütü bir tencereye alın. Üzerine hazırladığınız karamelli sütü ve kazandibi poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 5 dakika karıştırın ve üstlerde 1'er cm boşluk bırakarak pişirme kaplarına paylaşın. Fırını ızgara ayarında 220°C'ye ayarlayıp çalıştırın. Kapları fırının orta rafına koyun, kapağını tam kapatmadan üzerleri hafif pembeleşinceye kadar bekletin. Fırından çıkarın, oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletip buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

Yarım ay bardağı toz şeker ve 1 çay kaşığı tereyağını metal bir kaba alın ve kısık ateşte karıştırmadan eritin. Karamel rengi olduğunda ocaktan alın. Fındıkları ilave edin ve karıştırın. Bekletmeden pişirme kağıdı üzerine döküp yayın ve soğumaya bırakın. Daha sonra eliniz ile küçük parçalara kırın. Tatlıların üzerlerini fındıklı krokan ile süsleyin ve servis yapın.

