



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDIBİ GÖRÜNÜMLÜ TAVUK GÖĞSÜ

1 Litre süt
125 gr Sana Hamurışı
1 Çay Bardağı kazandibi için; süt
1 Şu Bardağı un
1 Su Bardağı şeker
2 Adet damla sakızı

Margarini tencereye alın unu ilave edip unun kokusu çıkacak kadar kavurun. Fazla kavrulmayacak yanık kokusu olmasın. Ocağın altını kapatın sütü una azar azar ilave edin topaklansa da endişe etmeyin mikserle çırpabilirsiniz. Unla süt iyice karışınca ocağın altını yakın ve sürekli karıştırarak pişirin. Pişerken içine damla sakızını atın. Pişirdiğiniz muhallebiyi kapatıp oda ısısına gelmesini bekleyin. Fırın tepsisinin dibine şeker serpin. Ocağı yakın, şeker kızarmaya başlayınca karıştırın ve sütü azar azar ekleyin tepsinin her tarafına yayın. Ocağı kapatın ve karamelanın soğumasını bekleyin. Muhallebi en az 15 dakika göz göz olana kadar mikserle çirpin. Çırdığınız muhallebiyi tepsiye döküp yaydıktan sonra ocağı yakın tepside karamel yanlardan belirince kapatın ve soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra spatula yardımıyla katlayarak servis yapın ve üstüne tarçın serpin.

[ML® Kazandibi için tıklayın](#)

[ML® Kazandibi Videosu](#)