KAZANDİBİ HAKKINDA

Muhallebinin tepsiye dökülerek fırınlanmasına ve bir yüzünün yakılması ile elde edilen sütlü tatlıya kazandibi denir. Yakma işlemi daha çok pudra şekeri ile gerçekleştirilir. Dilimlenerek servis edilir.

Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar:
Kaynatma sırasında dibine tutmaması için ara sıra karıştırılmalıdır.
Şekeri ilave edildikten sonra fazla kaynatılmamalıdır.
Hazırlanan muhallebisi sulu olmamalıdır.
Pudra şekeri dengeli bir şekilde tepsiye yayılmalıdır.
Tepsideki pudra şekeri iyi ve dengeli karamelize edilmelidir.

Servise Hazırlama:
Soğuyan muhallebi bir porsiyonluk 5?7 cm boyutlarında dikdörtgenlere kesilir. Spatülle çıkartılarak yanık kısmı üste gelecek şekilde yerleştirilir.
İstenirse kazandibi daha büyük tepsilere ince bir şekilde dökülüp daha geniş kesildikten sonra rulo halinde sarılarak da servisi yapılabilir.

Pişirilen Üründe Aranılan Özellikler:
Kazandibinin muhallebisi istenen nitelikleri taşımalı.
Yanık kısmı düzgün çıkmış ve eşit görünümde olmalı.
Yanık kısmı acı olmamalı.
Süt, şeker ve yanık lezzeti taşımalı.
Şekli bozulmayan katılıkta olmalı.

© lezzetler.com tarif no:95621 • adı:Kazandibi Hakkında • gönderen:Saadet • indirme tarihi:08.05.2024 - 07:15