



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİ

Eyüp Sevinç

2,5 litre süt
2 su bardağı toz şeker
600 gr sübye
350 gr tavuk göğsü

Sütü kazan veya ağız geniş bir tencereye koyup tahta spatula ile karıştırın. Süte daha önceden hazırlanan sübye krema kıvamında karıştırın. 15 dakika pişirin. Tel tel açılmış olan tavuk göğüs etini üstüne ekleyin. 10 dakika sürekli karıştırıp şeker ilave edin. Daha sonra kısık ateşte bir 10 dakika daha pişirin. Karışımından bir miktar alarak alüminyum bir tepsi içinde ocak üstüne koyun. Normal ateşte spatula yardımıyla devamlı karıştırarak kızartın. İşlem bittikten sonra porsiyon olarak kesin. ve spatulayı yatay şekilde kullanarak kızaran kısma zarar vermeden çıkartarak servis edin.

