



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİ

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

4 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
6 yemek kaşığı nişasta (1 çay bardağı süt ile sulandırılmış)
1 paket vanilya
Karamelize etmek için:
1 tatlı kaşığı margarin veya tereyağı
2 yemek kaşığı pudra şekeri
Tepsiyi yağlamak için:
1 tatlı kaşığı tereyağı

4 su bardağı sütü, 1 su bardağı toz şekeri ve 1 paket vanilyayı tencereye alıp kaynatın. 6 yemek kaşığı nişastayı, 1 çay bardağı süt ile çırpın. Hazırladığınız nişastalı karışımı kaynayan sütün içine ekleyin ve karıştırın. 3 dakika karıştırdıktan sonra ocağın üzerinden alın. Fırın tepsisini 1 tatlı kaşığı margarin ile yağlayın ve üzerine 2 yemek kaşığı pudra şekeri serpin. Yağladığınız fırın tepsisini ocağın üzerine yerleştirin. Kaynattığınız sütlü karışımdan bir yemek kaşığı dolusu tepsinin içine dökün ve ocak üzerinde, orta ateşte hafifçe yanana kadar karıştırın. Yanan karışımı tepsiye yayın. Tepsiyi ocaktan alın ve tenceredeki sütlü karışımı üzerine dökün ve düzgün bir şekilde yayın. Oda ısısında bekletip ılınmasını sağlayın. Buzdolabında 4 saat bekletin. Dilimleyip rulo şeklinde sarın. Servis yapın.

