



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİ

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

250 gram tavuk göğsü
7 su bardağı süt
1,5 su bardağı tozşeker
Yarım çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı pirinç un

Öncelikle elimizde daha önceden hazırladığımız 250 gram tavuk göğsünü 10 dakika kadar haşlıyoruz.

Bu işlemi yaparken bir diğer yandan süt, tozşeker ve tuzu bir tencereye koyarak ocağa oturtun. Tavuk da haşlandıktan sonra onu da diğerleri ile birlikte blendere koyun.

Daha sonra Ocakta hazırda kaynattığınız süttten 2 kepçe alarak, blenderden geçirin ve tekrardan ocakta süte ilave edin.

Kaynama noktasına geldiğinde soğuk suyla açtığınız nişastayı üzerine ekleyin. Ayrı bir kapta un ve pirinç ununu karıştırın.

Süttten 1 kepçe alıp, karışıma ekleyin. Daha sonra yavaş yavaş sütlü karışıma ilave edin ve karıştırın.

Kısık ateşte 2-3 dakika daha pişirip, kazandibi kokusunu sağlamak için hafifçe dibinin tutmasını sağlayın.

Daha sonra bir tepsiye döküp, yayın. Tepsiyi ocak üzerine koyup, yüksek ateşte muhallebinin altı iyice karamel rengini alana kadar pişirin.

Bu sırada tepsiyi çevirerek her yerinin pişmesini sağlayın. Kazandibini 1 gün buzdolabında dinlendirin. Kare şeklinde kesip, servis tabağına yerleştirin. Soğuk olarak servis yapın.

