



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİ

www.takita.com.tr

½ su bardağı piriç unu (100 gr)
½ su bardağı nisasta (100 gr)
1 lt light süt
1 ¼ su bardağı Formtat 60 (250 gr)
1 paket vanilya
Kazanın dibi için:
½ yemek kasığı margarin
3 yemek kasığı Formtat 60

Derince bir kaba sütün bir kısmı alınır ve piriç unu ile nisasta yavaş yavaş karıştırılarak toplanmadan erimesi sağlanır.

Daha sonra sütün kalan kısmı da ilave edilerek hafif ateşte devamlı karıştırmak suretiyle kaynatılır.

Kaynamaya başlayınca Formtat 60 ve vanilya da ilave edilir ve kaynatıp koyu bir kıvam alınca kadar kaynatmaya devam edilir.

Küçük boy bir tepsinin dibi yağlanır ve 3 yemek kasığı Formtat 60 esit şekilde serpilerek tepsinin dibi kaplanır. Üzerine daha önce hazırlanmış olan malzeme düzgün bir şekilde yaydırılarak dökülür.

Tepsi orta ateşte döndüre döndüre dibinde bulunan Formtat 60 karamelize oluncaya kadar tutulur.

Karamelizasyonun gerçekleşmiş olması kokusundan anlaşılır.

Daha sonra tepsi ocaktan alınır ve içinde soğuk su bulunan daha büyükçe bir tepsinin içine oturtularak süratle soğuması sağlanır. Soğuduktan sonra bir süre buzdolabında bekletilir.

Buzdolabından çıkartılır, bir spatül vasıtasıyla esit parçalara bölündükten sonra dibi kazınarak alınır ve karamelize olmuş tarafı üste gelecek şekilde çevrilerek rulo yapılmış şekilde servis edilir.

