KAZANDİBİ

4 su bardağı süt,
250 gram şeker
125 gram pirinç unu
vanilya,
pudraşekeri

4 su bardağı sütü bir tencereye koyup kaynatın. Şekeri ve biraz suyla ezilmiş pirinç ununu karıştırarak süte ilave edin. Karıştırmaya devam ederek 15 dakika daha pişirin ve vanilyayı ekleyerek ateşten indirin. Hafifçe yağlanmış ve üzerine pudraşekeri serpilmiş tepsiye dökün. Altının kahverengi olması için sadece altı yanan fırında veya ocakta döndürerek kızartın.
Kazandibinin tepsiden kolayca ayrılabilmesi için tepsiyi hemen soğuk suyun içine oturtun. 1-2 dakika tuttuktan sonra soğumaya bırakın. İyice soğuduğunda tatlıyı kare veya dikdörtgenlere bölün. Bir spatula yardımı ile kaldırıp, ikiye katlayın. Yanık kısmı üste gelecek şekilde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:16756 • adı:Kazandibi • gönderen:YeniEvli • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:04