KAZANDİBİ (TAVUK GÖĞSÜNDEN)

Malzemesi
İri bir tavuğun yarım göğsü
100 gr pirinçunu
100 gr nişasta
2250 gr süt
400 gr toz şeker

Önce tavuğun göğsünü, üzerini örtecek kadar suyla, bir tencereye koyup kaynatın. Çatal ete kolayca girince tavuk pişmiş demektir. Tencereyi ateşten alıp tavuk göğsünü çıkartın. Göğüs etini tel tel didip soğuk su dolüT)ir kaba aktarın. Subye olarak, 125'er gram pirinçunu ve nişastayı bir bardak sütte eritin.
Kalan 2 kg sütü dibi düz bir tencereye koyup, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak, kaynatın. Süt kaynayınca subyeyi ilave edip, yine tahta kaşıkla karıştırmayı sürdürerek, 15 dakika kadar daha kaynatın. Şekeri ilave edip karıştırarak 10 dakika daha pişirin. Kaynar suyla çalkalanmış bir tepsiye hazırladığınız sütlü karışımı dökün. Bir spatula ile, tepsinin dibini kazımamaya özen göstererek, tatlıyı ortaya doğru çekip alt kısmını kızartın. Bir elinizle tepsiyi sürekli aynı yönde çevirerek, kazandibinin diğer kısımlarını da kızarttıktan sonra tepsiyi ateşe alın.
Tatlı soğuyunca dikdörtgen biçiminde kesin. Spatulayla kızarmış kısmını üste getirerek, rulo biçiminde dürüp servis tabağına çıkartın.

© lezzetler.com tarif no:24484 • adı:Kazandibi (Tavuk göğsünden) • gönderen:nabzet • indirme tarihi:09.05.2024 - 04:48