



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEKMEZLİ KAZANDİBİ PARFE

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

Üzeri için:

1 paket yulafli bisküvi

0,5 çay bardağı süt

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Kazandibili karışım:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

2 su bardağı süt

0,5 su bardağı krema

2 - 2,5 yemek kaşığı üzüm pekmezi

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Yulafli bisküvileri mutfak robotunda öğütün. Derin bir kaba alın, sütü ilave edin ve iyice karıştırın. Ceviz ve üzümü ekleyin ve tekrar karıştırın. Kalıbın içini streç film ile kaplayın.

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine kazandibi poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın. Kazandibinin

yarısını ayrı bir kaba alın, pekmezi ilave edin ve iyice karıştırın. Hazırladığınız kalıbın ortasına beyaz

kazandibinden 3 yemek kaşığı koyun. Üzerine pekmezli kazandibinden 2 yemek kaşığı koyun ve kaşık ile

yaymadan bu sıralamada bitinceye kadar devam edin. Tatlının kenarlara yayılması için kalıbı birkaç kez tezgaha

hafifçe vurun. Üzerine hazırladığınız bisküvili karışımı yayın. Oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletip streç film

ile üzerini kapatın ve dondurucuda 7-8 saat bekletin.

Dondurucudan alın, 10-15 dakika bekletin ve kalıptan çıkarın. Bekletmeden dilimleyerek servis yapın.

