

Kazandibi

Toplam 55 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk 6 kişilik Zor ~310 kcal Açılış 12/10

Altı karamelize edilmiş sütlü muhallebiyle hazırlanan geleneksel Türk tatlısı.

Malzemeler

- 1 litre Süt
- 1 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Pirinç unu
- 2 yemek kaşığı Nişasta
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 paket Vanilin
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Pudra şekeri

Yapılışı

1. Süt, şeker, pirinç unu, nişasta ve unu tencerede çırpın.
2. Orta ateşte koyulaşana kadar 15-18 dakika pişirin.
3. Vanilini ekleyip karıştırın.
4. Tepsiyi tereyağıyla yağlayın ve pudra şekerini tabana serpin.
5. Muhallebiyi tepsiyeye dökün ve kısık ateşte tabanı 8-10 dakika karamelize edin.
6. Tatlıyı buzdolabında 3 saat soğutun.

PÜF NOKTASI

Tepsinin tabanını pudra şekeriyle kaplayın. Kontrollü yakıncı koyu kahverengi olunca ocaktan alın.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın serpip rulo yaparak servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten