

Kazandibi

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı buğday nişastası
- 2 yemek kaşığı pirinç unu
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı vanilin
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı, servis için)

Yapılışı:

1. Muhallebiyi Hazırlama:

- Bir tencerede sütü, şekeri, nişastayı ve pirinç ununu ekleyerek karıştırın.
- Orta ateşte sürekli karıştırarak **koyulaşana kadar pişirin**.
- Ocaktan almadan hemen önce vanilini ekleyip karıştırın.

2. Tavayı Karamelize Etme:

- Geniş bir tavayı tereyağı ile yağlayın.
- 2 yemek kaşığı şekeri tavaya serpiştirip **orta ateşte karamelize edin**.

3. Kazandibini Pişirme:

- Karamelize ettiğiniz tavaya muhallebiyi dökün ve yüzeyi dümdüz olacak şekilde yayın.
- Kısık ateşte **15 dakika boyunca alt kısmını yakmadan karamelize olmasını sağlayın**.

4. Soğutma ve Servis:

- Tavayı ocaktan alın, tatlıyı oda sıcaklığında **30 dakika dinlendirin**.
- Daha sonra buzdolabında en az **2 saat bekletin**.
- Dilimleyerek rulo şeklinde veya kare şeklinde keserek tarçınla servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir karamel lezzeti için **şeker miktarını biraz artırabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı