



HIRAZ'IN
MUTFAđI



Kazandibi



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme 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:

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

2. Tavayı Karamelize Etme:

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

3. Kazandibini Piştirme:

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

4. Soğutma ve Servis:

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

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