



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Kazandibi (eine puddingartige Süßspeise)

Kazandibi



5 Gläser Milch
1 Teeglas Weizenstärke
1 Teeglas Reismehl
1 ½ Gläser Zucker
1 Pg Vanillezucker
1 EL Butter
1 Teeglas Puderzucker

- # In kalter Milch Weizenstärke und Reismehl vermischen, auf mittlerer Hitze kochen bis eine puddingfeste Form entstanden ist, Zucker unterrühren und vom Herd nehmen.
- # Vom Herd nehmen und Vanillezucker unterrühren.
- # Ein Teflonbackblech mit hohem Rand einölen und mit Puderzucker bestreuen.
- # Das gekochte Pudding in das Backblech umfüllen und ebnen.
- # Auf mittlerer Hitze das Backblech auf den Herd stellen, durch das wechseln der Herdplatte erreicht man, dass das Puderzucker karamelisiert.
- # Blech vom Herd nehmen und in ein mit kaltem Wasser gefülltes Backblech setzen. Abkühlen lassen und vom Wasser nehmen.
- # Kazandibi im Kühlschrank min. 2 Stunden ruhen lassen und anschließend quadratisch zuschneiden.
- # Die leicht angebrannte Seite so servieren, dass sie oben liegt.

Tipp: Kazandibi ist eine Spezialität, die Istanbul eigen ist.