



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Qazan dibi

Kazandibi



5 Stəkan süt  
1 Stəkan buğday nişəstəsi  
1 Stəkan düyü unu  
1,5 Stəkan şəkər  
1 Paket valilin  
1 Yemək qaşığı kərə yağ  
1 Stəkan pudra şəkəri

- # Soyuq sütə nişəstə və düyü unu qoyulur, qarışdırılır, orta alovlu fırında muhallebi qıvamına gələnə qədər bişirilir, şəkər əlavə olunur, qarışdırılır, fırından alınır.
- # Alovdan aldıqda valilin əlavə olunur.
- # Teflon kənarlı məcməyi yağlanır, üzərinə pudra şəkəri səpilir.
- # Bişən muhallebi məcməyiyə tökülür, düzəldilir.
- # Fırın orta alovda ikən məcməyiyə qoyulur, məcməyinin yerini dəyişdirərək, pudra şəkərinin karamelizə olması gözlənilir.
- # Məcməyi fırından alınır, içi soyuq su dolu olan başqa bir məcməyiyə oturdulur. soyudulur, sudan alınır.
- # Qazan dibi Soyuducuda ən az 2 saat dinlendirildiyədən sonra, kvadrat olaraq kəsilir. Yanan alt hissəsi üstə gələcək şəkildə servis yapılır.

**Not:** Qazan dibi İstanbulla aid bir sütlü dadlıdır.