



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Blanco pudín con blackened superficie

Kazandibi



5 vaso de leche  
1/3 vaso de almidón de trigo  
1/3 vaso de harina de arroz  
1+1/2 vaso de azúcar granulada  
1 pack de vainilla  
1 cucharada de mantequilla  
1/3 vaso de azúcar de ricino

# Añadir el almidón y la harina de arroz en la leche fría, mezclar, cocinar a fuego medio por revolviendo constantemente hasta que llegue a la consistencia de flan de leche, añadir el azúcar y mezclar, y retirar de la estufa.

# Añadir la vainilla después de la eliminación de la olla de la cocina.

# Engrasar la bandeja del horno con bordes, espolvorear de azúcar de ricino todo.

# Vierta el pudín de leche cocida en la bandeja, lo aplastan.

# Coloque la bandeja del horno a fuego medio, el de ricino caramelize azúcar, al cambiar la posición de la bandeja del horno de vez en cuando.

# Retire la bandeja del formulario de la estufa, en lugar separado bandeja, que está lleno de agua fría. Cool hacia abajo, quitar la bandeja de agua.

# Se cortan trozos cuadrados de refrigeración después de que al menos 2 horas. Servir con obtener la superficie ennegrecidos.

**Nota:** Blanco pudín con ennegrecidos superficie es incidente a Estambul.