



Kazandibi

Kazandibi



5 tasses de lait
1 tasse à thé d'amidon de blé
1 tasse de thé de farine de riz
1,5 tasse de sucre granulé
1 paquet de vanille
1 cuillère à soupe de beurre
1 tasse à thé de sucre en poudre

- # Mettez dans le lait, de l'amidon et de la farine de riz, mélangez puis laissez cuire jusqu'à qu'elle devient gras. Rajoutez du sucre puis mélangez et retirez du four.
- # Après avoir retiré du four rajoutez de la vanille.
- # Huilez un plat puis saupoudrez du sucre en poudre.
- # Mettez le mélange dans le plat.
- # Mettez le plat à moyenne température. Changez la place du plat pour caraméliser le sucre en poudre.
- # Retirez le plat du four, puis installez dans un autre plat rempli avec de l'eau froide. Laissez refroidir puis retirez de l'eau.
- # Laissez reposer pendant 2 heures au réfrigérateur puis coupez en carré.
- # Servez de façon à mettre la partie grillé au- dessus.

N-B: Le kazandibi est un dessert spécial d'Istanbul.