



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Fondapentola

Kazandibi



5 bicchieri di latte
1 bicchierino di grano
1 bicchierino farina di riso
1,5 bicchieri di zucchero polverato
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di burro
1 bicchierino di zucchero a velo

- # Si mettono amido e farina di riso nella latte fresca, si miscelano. Si cucinano sul fuoco mediato finchè diventa crema. S'aggiunge lo zucchero e si miscelano poi si toglie dal fuoco.
- # Dopo aver tolto dal fuoco s'aggiunge la vaniglia.
- # S'olia il vassoio e sopra s'aggiunge lo zucchero a velo.
- # La crema cucinata si svuota nel vassoio e si perfetta.
- # Si rimette sul fuco ancora il fuco mediato e il vassoio si muove così cerca di farsi cremata dello zucchero a velo.
- # Il vassoio si toglie dal fuco. Si mette in un altro vassoio che dentro pieno di l'acqua fredda. Così cerca di freddare e poi si prende dall'acqua.
- # Fondapentola dopo che aspettato minimo 2 ore nello frigo si taglia in quadrata.
- # Si servirsi come parte bruciato arriva in su.

Nota: Kazandibi è una dolce dei latte della zona d'Istanbul.