



## 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 cucchiaio 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 finché diventa crema. S'aggiunge lo zucchero e si miscelano poi si toglie dal fuoco.
- # Dopo aver tolto dal fuoco s'aggiunge la vaniglia.
- # S'olio il vassoio e sopra s'aggiunge lo zucchero a velo.
- # La crema cucinata si svuota nel vassoio e si perfetta.
- # Si rimette sul fuoco ancora il fuoco mediato e il vassoio si muove così cerca di farsi cremata dello zucchero a velo.
- # Il vassoio si toglie dal fuoco. 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 servirisi come parte bruciato arriva in su.

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