



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Казандиби (Сладость из Рисовой Муки)

Kazandibi



5 стаканов молока
Пол стакана пшен.крахмала
Пол стакана рисовой муки
1,5 стакана сахара
1 пакетик ванилина
1 стол.ложка сливочного масла
Пол стакана сахарной пудры

- # В холодное молоко высыпать крахмал и рисов.муку,перемешать и варить на среднем огне до образования каши.Добавить сахар,помешать и снять с огня.
- # Добавить ванилин.
- # Смазать маслом небольшой противень,с верху посыпать сахарную пудру.
- # Кашу распределить по поверхности противеня.
- # Противень поставить на средний огонь провести по всему дну противеня для того,чтобы сахарн.пудра немного поджарилась.
- # Снять с огня и поставить на кастрюлю наполненную холодной водой,остудить.
- # Казандиби поставить в холодильник минимум на 2 часа.Порезать на квадратные кусочки и разложить на серв.тарелки поджаренной стороной на верх.

Казандиби - молочное сладкое блюдо,которое готовят в Стамбуле.