



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

---

## Казандибі (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,сверху посыпать сахарную пудру.

# Кашу распределить по поверхности противня.

# Противень поставить на средний огонь провести по всему дну противня для того,чтобы сахарн.пудра немного поджарилась.

# Снять с огня и поставить на кастрюлю наполненную холодной водой,остудить.

# Казандибі поставить в холодильник минимум на 2 часа.Порезать на квадратные кусочки и разложить на серв.тарелки поджаренной стороной на верх.

Казандибі - молочное сладкое блюдо,которое готовят в Стамбуле.