

Kazandibi



Kazandibi Türk Mutfağının çok bilinen lezzetli tatlılarından biridir. Süt içerdiği için hafif ve besleyici bir tatlıdır. **Şekerin** kahverengileştirilmesinde **karamelizasyon** tekniğinden yararlanılır.

Malzemeler: (12-14 kişilik)

1. Süt (2 litre = 10 su bardağı)
2. Pirinç unu (1 su bardağı)
3. Nişasta (1 su bardağı)
4. Toz şeker (1,5 su bardağı)
5. Vanilya (1 paket) veya limon kabuğu rendesi (1 yemek kaşığı)
6. Margarin (1 yemek kaşığı)

Altı İçin (Karamelizasyon için):

1. Margarin (1 yemek kaşığı)
2. Pudra şekeri (2 yemek kaşığı)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Tencereye pirinç unu, nişasta ve sütü koyunuz.
2. Ocağın altını açıp sürekli aynı yönde çırpma teliyle karıştırınız. Süt sıcakken koyarsanız karışım **topaklanır** ve tatlınız **homojen** kıvamda olmaz.
3. Karışım kaynamaya başlayınca karışıma şekeri ve limon kabuğu rendesini ilave edip ocağı kapatınız. Şekeri başlangıçta koyarsanız sütteki **kalsiyumun** sindirim esnasındaki kullanımı en aza iner. Bu ayrıntıya dikkat etmeniz **doğru beslenmeniz** açısından çok önemlidir.
4. Karışımı sürekli karıştırarak şekerin ve limon rendesinin erimesini sağlayınız.
5. Pişen muhallebiye margarini ilave edip mikser veya blendırla çırparak işlemi tamamlayınız.
6. Muhallebiyi hazırladıktan sonra kazandibinin karamelizasyon işlemine geçiniz.
7. Fırın tepsinizi 1 kaşık margarinle yağlayınız. Yağın buradaki işlevi; pudra şekerinin dağılmasını önleyerek tepsideki şekerin tepsinin yüzeyinde eşit miktarda kalmasını sağlayacaktır.
8. Pudra şekerini tepsiye eleyerek dökünüz. Pudra şekerinin tepsinin tüm yüzeyine dağılmasına özen gösteriniz. Tepsinin yüzeyinde yer yer boşluk kalırsa **karamelizasyon** işlemi çok iyi olmaz.
9. Tepsiyi orta hararetle ateşte her tarafını eşit sürede tutarak ve alttaki pudra şekeri **karmelize** oluncaya (kahverengileşinceye) kadar pişirin.
10. Karamelizasyon işlemi tamamlandıktan sonra hazırladığınız karışımı tepsiye dökünüz.
11. Tatlı soğuduktan sonra buzdolabında bir kaç saat bekleterek dindirin.
12. Kazandibini buzdolabından çıkartıp kare şeklinde dilimleyin.
13. Karmelize olmuş tarafını çevirip servis ediniz.

Karamelizasyon Tekniđi-1



Karamelizasyon Tekniđi-2

İsterseniz karamelizasyon işlemini; alttaki resimlerde olduğu gibi de yapabilirsiniz.





Not: Teknik-2’de şekerin **karamelleşmesi kokusundan** anlaşılır.

Şekil Verilmesi:



İstenirse kazandibi daha büyük tepsilere **ince bir şekilde** dökülüp daha geniş kesildikten sonra üstteki resimde olduğu gibi **rulo şeklinde sarılarak** da servisi yapılabilir.

Sezgin GÜNDÜZ
Bölüm Şefi