

Kazandibi - turecki deser mleczny ze skarmelizowaną skórką



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Patelnia o średnicy 22 cm

mleko	500 ml
mąka pszenna	2 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier	1/3 szklanki
masło	1/2 łyżeczki
laska wanilii	1/2 sztuki

Dodatkowo

cukier	1 łyżka
---------------	---------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

300 ml mleka zagotować z ziarenkami wanilii i masłem, a w reszcie rozmieszać 1/3 szklanki cukru oraz obie mąki.

Do gotującego się mleka waniliowego wlać to z mąką i cukrem.

Całość energicznie mieszając należy zagotować.

Dno patelni (najlepiej teflonowej lub ceramicznej) równomiernie posypać 1 łyżką cukru, a następnie przelać na nią budyń.

Deser smażyć przez około 7 minut na średniej mocy średniego palnika - aż jego brzegi będą delikatnie rumiane. (Oryginalna wersja powinna być smażona 7-10 minut na największej mocy średniego palnika - do momentu wyraźnie zarumienionych boków.)

Usmażony budyń ostudzić i schłodzić w lodówce.

(Ja dopiero po schłodzeniu deseru wyjęłam go z patelni.)

Kazandibi można podawać w formie placka lub zwinięty w roladkę.