



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLASAKIZLI KAZANDIBİ

1 litre süt
1 su bardađı Őeker
2 parça damla sakızı
3 yemek kaŐığı pirinç unu
2 yemek kaŐığı patates niŐastası
Tepsinin altını yakmak için:
Pudra Őekeri
zerine serpmek için:
Tarçın

Pirinunu ve patates niŐastası, biraz su ile bir kâsede açılır. Süt ayrı bir tencereye, Őekerle birlikte konulur. Kaynamaya baŐladıđında, boza kıvamındaki pirinunu ve patates niŐasta karıŐımı, devamlı karıŐtırmak sureti ile eklenir. DövülmüŐ damla sakızı da eklenip hep birlikte kısık ateŐte piŐirilerek iyice yođunlaŐtırılır. Alüminyum bir tepsiye pudra Őekeri serpilip üzerine muhallebiden biraz yayılır. İnce bir kat olmalıdır. Bu Őekilde, hem, kazandibi tatlısının dibinin tutmaması kolaylıkla kontrol edilebilir hem de rahat bir Őekilde ve her tarafı düzgün olarak, ince kat Őeklinde kızartılabilir. Kazandibi, ocak üzerinde çevire çevire, karıŐtırmadan ve dipten kazınmadan, nar gibi kızartılır. Dibi ince bir tabaka halinde tutturulan kazandibinin üzerine, tenceredeki kalan muhallebi de eklenip düzgünce yayılır. Bekletmeden ıslak bir bez üzerine konulur ve soğumaya bırakılır. Ertesi gün kare kare dilimlenen kazandibi tatlısı, rulo pasta yapar gibi, spatula ile sarılır. Servis tabaklarına aktararak, üzerine bol miktarda tarçın serpilerek soğuk olarak ikram edilir.

[ML© Kazandibi için tıklayın](#)

[ML© Kazandibi Videosu](#)