



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAZANDİBİ

1 litre süt
125 gr. pirinç unu
250 gr. toz Őeker
1 paket vanilya
2 orba kaŐığı pudra Őekeri
50 gr. tereyađı

Sođuk süt, toz Őeker, pirinç unu tencereye konur, orta ateŐte karıŐtırarak piŐirilir, muhallebi kıvamı alınca vanilya katılır, ateŐyen alınır, uygun büyüklükte fırın kabı, tereyağı ile yağlanır, üzerine pudra Őekeri serpilir. Daha sonra üzerine muhallebi dökülür.

Fırının sadece alt kısmı yakılır. Fırın kabı fırına verilir. Alttan yukarı doğru kahverengi kabarcıklar çıkmaya baŐlayınca fırından alınır.

Biraz ılıyınca çabuk ayrılması için kab soğuk suya oturtulur, kare Őeklinde kesilir, spatulayla alınır, servis tabağına rulo Őekli vererek yerleŐtirilir.
