



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZANDİBİ

2 litre süt
2,5 su bardağı toz şeker
1 yumurta
8 çorba kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya

Nişasta ve yumurtayı büyükçe bir kaba koyunuz. 2 su bardağı sütü iyice eziniz. Sütün tamamını katıp orta hareketli ısıda karıştırarak pişiriniz. Şekerini ve vanilyasını katıp bir kaç taşım kaynatınız. 30-35 cm lik kenarlı bir tepsiyi ocak üzerinde kızdırınız. Hazırlanan muhallebiyi kızgın tepsiye döküp muntazam yayınız. Harlı ateş üzerinde muhallebiyi tahta kaşıkla karıştırarak (kaşık tepsiye temas etmemelidir) ve arada tepsinin yerini değiştirerek altının kızarmasını sağlayınız. Tepsiyi serin bir yerde biraz bekletiniz. Dilimlere keserek pasta küreği ile alıp tabaklara ters çeviriniz.