



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİ

¾ su bardağı un
2 yumurta sarısı
1 kilo süt
1,5 bardak toz şeker
1 tatlı kaşığı tereyağı

Sütün içine un, 2 yumurta sarısı, tereyağı konulup bir el mikseriyle süt soğukken birkaç kez çırpılır (unun topak olmaması için). Tencere ateşe oturtulup muhallebi kumlaşana kadar pişirilir. Kaynamaya başlayınca içine şeker ilave edilip 1-2 taşım daha kaynatılır ve bir payreks kaba dökülür. Fırın ızgarası üstten yakılır ve pişirilen muhallebi bu ızgaranın altına gelecek şekilde fırına konulur. Tatlının üst kısmının yanması sağlanır. Kızarmamış yerler var ise tatlı fırının içinde sağa sola çekilerek her tarafının kızarması (kahverengi olacak) sağlanır. Soğuyunca servis yapılır.

[ML® Sup için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.10.2022