



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİ

4 bardak süt
pudra Őekeri
250 gr Őeker
1 paket vanilya
1 Őu bardađı pirinĉ unu

Sütü kaynatın.Őekeri ve biraz suyla ezilmiŐ pirinĉ ununu karıŐtırıp süte katın. KarıŐtırmaya devam ederek 15 dakika kadar piŐirin. Az yađlanmıŐ ve üzerine pudra Őekeri serpilmiŐ tepsiye boŐaltın. Altının kahverengi bir renk alması iĉin sadece altı yanan fırında veya ocakta ĉevirerek kızartın. Kazandibinin tepside kolayca alınabilmesi iĉin tepsiyi hemen soğuk suya tutun. İki dakika kadar tuttuktan sonra soğumaya bırakın. İyice soğuduğunda tatlıyı karelere bln. Bir spatula vasıtası ile kaldırıp, ikiye katlayın. Yanık kısmı üstte olacak Őekilde servis yapın.

[ML@ Sultan Tacı iĉin tıklayın](#)