



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAZANDİBİ

### Malzeme

- ½ bardak piring unu
- ½ bardak nişasta
- 5 bardak süt
- 1,5 bardak toz şeker
- 2 tatlı kaşığı vanilya
- 1 tatlı kaşığı Sana
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri

### Hazırlanışı

Pişerken topaklanmaması için piring unu ve nişastayı biraz süt ile ezerek bir tencereye koyun. Ateşi yakarak sütü ip gibi karıştırmaya akıtın. Hep aynı yöne karıştırarak muhallebiyi 10 dakika pişirin.

Şekeri ilave edip karıştırın. Koyu bir kıvam alana kadar pişirin. Ateşi kapatın. Vanilyayı katıp karıştırın.

Teflon bir tepsiyi 1 kaşık Sana yağ ile yağlayın. Üzerine pudra şekerini serpin. Muhallebiyi tepsiye düzgün bir şekilde yayın.

Tepsiyi orta hararetle ateşte her tarafını eşit sürede tutarak ve alttaki pudra şekeri kahverengileşinceye kadar pişirin. Şeker sıcakta karamelize olur ve sütlü tatlıların lezzetini artırır. Şekerin karamelleşmesi kokusundan anlaşılır.

Tepsiyi ocaktan alıp içine soğuk su konmuş başka bir tepsinin içerisine oturtun. Soğuduktan sonra buzdolabında bir kaç saat bekletin.

Buzdolabından çıkartıp dilimleyin. Karamelize olmuş tarafını çevirip servis edin.