



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAZANDİBİ

5 gr vanilya
1 su bardağı pirinç unu
8 bardak süt
200 gr pudra şekeri
500 gr toz şeker

Hazırlanışı

Sütü kaynatın. Şekeri ve biraz su ile ezilmiş pirinç ununu karıştırıp süte katın. Karıştırmaya devam ederek 15 dk kadar pişirin. Az yağlanmış ve üzerine pudra şekeri serpilmiş tepsiye boşaltın. Altının kahverengi bir renk alması için sadece altı yanan fırında veya ocakta çevirerek kızartın. Kazandibinin tepsiden kolayca alınabilmesi için tepsiyi hemen soğuk suya oturtun. İki dakika kadar tuttuktan sonra soğumaya bırakın. İyice soğuduğunda tatlıyı karelere bölün. Bir spatula vasıtası ile kaldırıp ikiye katlayın. Yanık kısmı üstte olacak şekilde servis yapın.