



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİ

4 bardak süt
1 su bardađı tozeker
1 fincan pirinç unu
1 fincan nişasta
yeteri kadar tuz
1 ay bardağı amfıstığı
1 fincan gülsuyu

Sütü tencereye koyup kaynatalım. ekerini katıp kaynatmaya devam edelim. Az miktarda su koyduğumuz ksede pirinç unu ve niastayı eritelim. Karıtırarak kaynayan ekerli süte dökelim ve ardından karıştırmaya devam edelim. Malzememizi 30 dakika piirip ateşten alalım. Kalınca bir tepsiyi yağlayalım, piirdiğimiz muhallebiyi düzgünce bu tepsiye dökelim. Kızgın ateş üzerinde kenarlardan balayarak, tepsiyi çevirerek her tarafını kızartalım. Ateten alınca soğumaya bırakalım. Biraz da buzdolabında tutup, kare keselim. Bir spatula ile tepsinin dibini kazıyarak parçaları alalım, servis tabağına ters yüz ederek koyalım. zerine amfıstığı ve gülsuyu serpelim.

[ML® Yanık için tıklayın](#)