



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEPFİSTIKLI KAZANDİBİ

1 litre süt  
1 ay bardađı piriç unu  
1 ay bardağı buğday nişastası  
1 su bardađı řeker  
1 kase i antepfistigi  
Tepsiyi kaplamak için:  
Margarin  
Pudra řekeri

Tepsinin her tarafına margarin sürülür. Szgele pudra şekeri serpilir. Tencereye kuru malzemeler alınır. Süt eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir. Fokurdadiğı zaman altı kapatılır. Muhallebiden iki veya u kepçe alınıp tepsiye dökülür. Ocağımızın orta ateşli yerine alınır. zerindeki muhallebi, spatula yardımıyla bir yerden bir yere alınarak dibi yakılır. Her tarafın eşit oranda yandığından emin olunca içine antepfistikları ilave edilir. Tekrar kaynadığı zaman tepsiye dökülür. Mutfak tezgahına soğuk su dökülür veya ıslak havlunun üzerinde tepsi soğutulur. Sođuyunca spatula ile kesilir. Rulo yapacağımız zaman spatula su ile iyice ıslatılır ve tabağa alınarak servis edilir.

