



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİLEKLİ KAZANDIBİ

200 gram ilek
500 gram süt
1 kahve fincanı hindistancevizi
1 su bardađı toz Őeker
15 ay bardađı pirinç unu
1 ay bardađı niŐasta
1 yumurta sarısı
1/2 paket vanilya

Bir tencereye sütü, Őekeri ve hindistancevizini koyarak kaynatın. Pirinç unu, niŐasta ve yumurta sarısını biraz sulandırarak çırpın. YavaŐ yavaŐ kaynayan süte ilave edin, kısık ateŐte 5 dakika piŐirin. AteŐe dayanıklı tepsiye piŐirdiđiniz kazandibinden 2 kepçe dökerek her tarafına yayın. Tepsiyi, ocağın üzerine koyun. Muhallebinin altı kızarana kadar kısık ateŐte tutun. Çilekleri ayıklayıp, yıkayın, küçük doğrayın. Tenceredeki kazandibine ilave edin, vanilyayı da ekledikten sonra karıŐtırın. ilekli kazandibini tepside karıŐımın üzerine dökün, soğumaya bırakın. Sođuduktan sonra istediğiniz Őekilde kesin, ters çevirerek servis tabağına alın. Yanında ilek dilimleriyle servis yapın.

[ML© Kazandibi için tıklayın](#)

[ML© Kazandibi Videosu](#)
