



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI KAZANDİBİ

1 litre süt
3 yemek kaşığı pirinç unu
2 yemek kaşığı nişasta
1,5 su bardağı şeker
3 adet damla sakızı
1 yemek kaşığı şeker
Yarım çay bardağı tarçın

Sütü bir tencereye koyarak içine pirinç unu, nişasta ve 1,5 su bardağı şekeri ilave edin. 1 yemek kaşığı şeker ile damla sakızını havanda iyice döverek tencereye ekleyin. Tenceredeki bütün malzemeleri karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamını alınca ocağı kısın.

Alüminyum tepsiye pudra şekerini dökün. Kaynayan muhallebinin bir kısmını tepsinin içine dökerek spatula yardımıyla yayın. Kalan muhallebiyi tekrar ocağa koyarak yakın. Muhallebiyi yaktıktan sonra tekrar tepsiye dökerek yayın. Biraz soğumasını bekledikten sonra tepsiyi buzdolabına koyun. İyice soğuduktan sonra çıkarın ve üzerine süzgeç yardımıyla tarçın serpin.

Dilimleyip rulo şekline getirerek servise sunabilirsiniz.

