



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI KAZANDİBİ

3 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
4 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı tereyağı
2 paket vanilya
1 çorba kaşığı tarçın

Tereyağını tencerede eritin üzerine unu ekleyip kavurmaya başlayın. Un kavrulunca üzerine sütü döküp karıştırarak pişmeye bırakın. Ocaktan alıp içine vanilyayı ekleyip çırpin. Bu karışımı yaklaşık 10 dakika kadar çırpmak gerekir ki uzayan bir muhallebi olsun. Tepsiyeye tereyağı sürün ve üzerine şeker serpin. Ocak üzerinde şekerin yanmasını sağlayıp üzerine hazırladığınız muhallebiyi dökün. Bu şekilde soğumaya bırakın. Daha sonra dilimleyin, tepside dibini kazıyarak alın ve servis tabağına ters çevirin. Yanına dondurma da çok yakışıyor. Üzerine bol miktarda tarçın serpin.