



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA KAZANDIBİ

### [Sahrap Soysal](#)

1 litre süt  
2 tepeleme yemek kaşığı un  
2 tepeleme yemek kaşığı pirinç unu  
1 su bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
varsa 2 adet nohut kadar damla sakızı  
3 adet yumurtanın sarısı  
Ayrıca;  
1 su bardağı toz şeker

Orta boy bir elik tencereye un, pirinç unu, yumurta sarıları, süt ve toz şekeri koyun. Bir taraftan tel bir çırpıcıyla çırpmaya devam ederken vanilya ve varsa dövülmüş damla sakızını ilave edin. Orta ısılı ateşte tahta kaşıkla veya tel çırpıcıyla sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan 1 dakika sonra ocaktan alın.

Diğer taraftan, 25-30 santim çapında olan ve hem ocak üzerinde, hem de fırında kullanılabilir alüminyum ya da bakır bir tepsiyi hazırlayın. İçine toz şekeri serpiştirip kısık ateşli ocağın üzerine oturtun. şekeri, tavayı çevire çevire eriyip kahverengiye dönüşünceye, yani karamelize oluncaya kadar pişirin. Yanan şekeri hemen ocaktan alıp pişirdiğiniz muhallebiyi tepsiye aktarın ve tepsiyi sallayın.

Tatlıyı 10 dakika önceden ısıtıp 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında 10-12 dakika kadar pişirin. Fırından çıkınca ağdalaşan şeker eriyip kenardan üste çıkacaktır. Tatlıyı bir gece buzdolabında beklettikten sonra dilimleyerek servise sunun.