



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAZANDIBİ

<https://www.elele.com.tr>

4 su bardađı süt  
1 su bardađı tozeker  
1 su bardađı pirinç unu  
1 kahve fincanı gülsuyu  
1 ay bardađı su  
30 gr tereyađı  
1 orba kaığı ayçiçeği yağı  
4 orba kaığı tozeker

Pirinç ununu, gülsuyu ve 1 çay bardağı su ile ezin. Sütü tencerede kaynatıp ekeri ilave edin. eker iyice eriyinceye kadar sürekli karıştırın. Su ve gülsuyu ile inceltimi pirinç ununu azar azar ilave edin. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar orta ateşte 15 dakika pişirin. Tereyağını ekleyip bir taım kaynattıktan sonra tencereyi ocaktan alın. İlinmaya bırakın. Yuvarlak bir fırın tepsisini yağlayıp eker serpitirin. Muhallebiyi dkn. Ocađa oturtup kısık ateşte dibi kızarıncaya kadar 20 dakika pişirin. Yanık kokusu alınca ateşi söndürün. Kazandibini kolay çıkartabilmek için tepsiyi bir iki dakika soğuk suya oturtun. Dilimleyip spatula ile servis tabağına alın. Sođuk servis yapın.

