



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZANDİBİ

1 litre süt
4 çorba kaşığı pirinç unu
3 çorba kaşığı patates nişastası (silme)
1,5 su bardağı toz şeker
Yarım paket vanilya
3- 4 çorba kaşığı pudra şeker

- 1- Süt şekerle kaynatılır.
- 2- Bir bardak su ile pirinç unu ve nişasta ezilip şekerli süte ilave edilir. Karıştırarak koyu bir muhallebi pişirilir. Vanilya konur.
- 3- Karıştırılarak soğutulur. 25- 30 cm2 bir tepsi bolca pudra şeker ile kaplanır. Ateşe tutularak yakılır. Sonra tekrar şeker elenir.
- 4- Muhallebi boşaltılıp yayılır. Sıcak fırında altı kızartılır.
- 5- Tepsi fırından çıkar çıkmaz soğuk suya batırılır. (Kazan dibinin tepside kolay çıkması için).
- 6- Soğuyunca dilimlenip pasta küreği ile alınır. Yanık taraf üste gelmek üzere tabaklara konur.

[ML® Kazandibi için tıklayın](#)

[ML® Kazandibi Videosu](#)



Fotoğraf "abcd" tarafından gönderildi. 21.06.2019