



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAZANDIBİ

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

6 su bardağı süt  
3 tepeleme yemek kaşığı pirinç unu  
3 tepeleme yemek kaşığı mısır nişastası  
1 su bardağı toz şeker  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 tatlı kaşığı pudra şekeri  
1 çay kaşığı tarçın  
Üzeri için:  
1 tatlı kaşığı tarçın

Geniş bir tencereye sütü alın, toz şekeri ekleyip eriyene kadar çırpın. Pirinç unu ve mısır nişastasını ekleyip çırpıma devam edin. Katılaşıp muhallebiye tereyağını ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Geniş bir tepsiyi ocağın üzerine alın. Ocağın tüm gözlerini açın. Yakma işlemi için bir kepçe muhallebi, pudra şekeri ve tarçını tepsinin üzerinde karıştırın. Kalan muhallebiyi tepsiye dökün. Üzerini bir spatula yardımıyla düzleyin. Tatlıyı soğuması için buzdolabında bekletin. Soğuyan tatlıyı ince uzun dilimlere ayırın. Ucunu ıslattığınız spatula yardımıyla muhallebiyi rulo şeklinde sarın.

