



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZANDİBİ

1 litre süt
2 yemek kaşığı mısır nişastası
8 yemek kaşığı dolusu toz şeker
3 yemek kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya
Tepsinin dibi için:
Tereyağ ve 4 yemek kaşığı toz şeker

Tencere içinde muhallebisi için olan tüm malzemeyi karıştırın ve ocağa koyun. Sürekli karıştın ve muhallebi kıvamına getirin.

Bir tepsiyi tereyağı ile yağlayın ve şekeri tepsiye yayın.

Muhallebiyi soğutmadan dökün ve yüksek ateşte 8-12 dakika kadar tepsiyi çevire çevire altını kızartın. Soğuduğunda nefis tatlı hazır.

