



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAZANDİBİ

Muhallebi için;  
6 su bardağı süt  
3 yemek kaşığı mısır nişastası  
3 yemek kaşığı un  
1 su bardağı toz şeker  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Yakma işlemi için;  
4 yemek kaşığı pudra şekeri  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 yemek kaşığı margarin

Kazandibi için, öncelikle muhallebiyi pişireceğimiz tencere ocağa alınır. İçerisine ölçüleri verilen miktarda süt, şeker, nişasta, un koyulur. Bir çırpıcı yardımıyla iyice karıştırılır, topaklanma olmamasına dikkat edilir ve ocağın altı orta ateşte açılır. Tüm malzemeler karıştırılarak muhallebi kıvamına gelene, göz göz kabarana kadar pişirilir. Koyulaşınca ocak kapatılır. Tencerenin içine 1 yemek kaşığı tereyağı koyularak muhallebinin sıcaklığında karıştırılarak eritilir. Yakma işlemi için; fırın tepsisi 1 kaşık margarin ile yağlanır. Üzerine pudra şekeri ve tarçın karışımı serpiştirilir. 2 kepçe kadar muhallebi fırın tepsisine dökülür ve eşit şekilde yayılması sağlanır. Tepsi ocak üzerine alınır ve orta ateşte çevire çevire yakılır. Yakma işlemi bittiğinde kalan muhallebi de tepsinin üzerine dökülür ve bir spatula yardımıyla tepsiye yayılır, üzeri düzeltilir. Tatlı soğumaya bırakılır daha sonra buzdolabında 1-2 saat dinlendirilir. Buzdolabından alınan muhallebi, tepside ince uzun şeritler halinde kesilir. Yine spatula yardımıyla şeritler kıvrılarak rulo şeklinde sarılır. Servis tabağına alınır.

