



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZANDİBİ

- 6 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 3 yemek kaşığı pirinç unu
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı tarçın

Süt, toz şeker, pirinç unu ve mısır nişastasını Arçelik Ankastre Ocak'ın geniş bir tencereye alın. Kıvam alana kadar pişirin ve çırpma teli ile pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırın. Son olarak ocağı kapatın ve tereyağını ekleyip tatlının sıcaklığıyla erimesini sağlayarak karıştırın. Fırın tepsisini iyice yağlayın, üzerine pudra şekeri ve tarçını serpin. Üzerine iki kepçe muhallebiyi eşit miktarda yayın. Tepsiyi Arçelik Ankastre Ocak üzerinde çevire çevire pişirin ve tabana yaydığınız karışımın dibini tutturun. Yakma işlemi bittiğinde kalan muhallebiyi de tepsiye dökün. Üzerini bir spatula yardımıyla düzeltin. Tepsiyi Arçelik No Frost Buzdolabı'na kaldırın ve kıvam alması için soğutun. Buzdolabında dinlendikten sonra tepsiyi alın ve bıçakla dilimleyin. Ardından spatula yardımıyla dibinden kıvrarak rulo şeklinde sarın.

