



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 un
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı pirinç un
1 su bardağı toz şeker
1 tutam tuz
4 yemek kaşığı pudra şekeri

Öncelikle pirinç ununu, un, nişasta ve derin bir kaptaki karıştırınız.

Daha sonra 1 su bardağı ile süt katarak karıştırınız fakat karıştırırken karışımın topaklanmamasına dikkat etmelisiniz.

Sonrada kalan sütü, toz şekeri ve tuzu katarak karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı orta dereceli ateşte kaynayanaya kadar karıştırınız.

Daha sonrada kaynamamış süttten bir kepçe alarak nişastalı karışıma ekleyerek karıştırınız.

Daha sonrada hazırladığınız bu nişastalı karışımı kaynayan tencereye ekleyerek karıştırmaya devam ediniz karıştırınız.

Bir iki taşım kaynadıktan sonra ocaktan alınız.

Kaynamakta olan karışımınızı ocaktan aldıktan sonra bir tepsinin tabanına pudra şekerinin güzel bir şekilde serpiniz.

Daha sonrada hazırlamış olduğunuz muhallebiyi tepsinin üzerine dökerek yayın.

Hazırlamış olduğunuz tepsiyi ocağın üzerine alınız ve her iki tarafını da çevirerek güzel bir şekilde pişirin.

Siz hazırlamış olduğunuz tepsiyi pişirirken şeker eriyecek ve muhallebinin pişen kısımları karamel hale gelecektir.

Daha sonra pişen tatlı tepsisini soğuk suyun içerisinde oda sıcaklığına gelene kadar soğutunuz.

Son olarak da oda sıcaklığına gelen tatlınızı 3 saat buzdolabında bekletin.

Dolaptan çıkardıktan sonra artık tatlınız servise hazırdır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.09.2022