



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZANDİBİ

3 su bardağı süt
1 yemek kaşığı nişasta
Yarım su bardağı elekten geçirilmiş un
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım yemek kaşığı köy tereyağı
Yarım paket vanilya

Muhallebi kıvamını daha doğru yakalamak için öncelikle orta boy bir tencereye karım kaşık tereyağını ekleyiniz. Tereyağı tamamen eridikten sonra tencereye sırayla un, şeker, vanilya ve nişastayı dökünüz. İşlem sırasında ocağınızın ateşi orta düzeyde olmasına dikkat ediniz. Tahta kaşıkla malzemeleri tencere içerisinde iyice karıştırınız. Daha sonra bir elinizle karıştırmaya devam ederken bir yandan da sütü dökünüz. Bu işlem aynı zamanda karışımınızın topaklanmasını önler. Muhallebi kıvamını yakaladığınız karışımınızı ocaktan alınız. Daha sonra dikdörtgen bir baklava tepsisinin dibine tereyağını boşluk bırakmadan sürünüz. Üzerine muhallebinizi boşaltınız. Tepsiye dökerken mutlaka eşit bir şekilde dağılmasını sağlayınız. Orta düzeyde ocağınızın en büyük gözünü yeniden açıp üzerine tepsiyi koyunuz. Sık sık tepsiyi detaylı bir şekilde ocağın üzerinde çeviriniz. Her bir bölgenin ortalama 4-5 dakika har ateşte olmasını sağlayınız. Ocağı kapatıp tepsiyi soğumaya bırakınız. Tepsi soğuduktan sonra buzdolabına koyup yaklaşık yarım saat bekledikten sonra dilimlere ayırıp tahta spatula ile yuvarlatıp servis edebilirsiniz. İsteğe bağlı üzerine tarçın tozu dökebilirsiniz.

