



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı pirinç unu
- 1 çay bardağı buğday nişastası
- 1 paket vanilin
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2-3 yemek kaşığı pudra şekeri (tabanı için)

Süt, toz şeker, pirinç unu ve buğday nişastasını derin bir tencerede karıştırın. Malzemeler iyice karışana kadar çırpıcı yardımıyla karıştırmaya devam edin.

Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Karışım koyulaşıp muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırmaya devam edin. Muhallebi kıvamını aldığı anda vanilini ekleyip karıştırın ve ocağın altını kapatın.

Geniş ve yayvan bir tepsiyi (tercihen bakır veya teflon) ocakta ısıtın. Isınan tepsiye tereyağını ekleyip eritin.

Eritilen tereyağının üzerine pudra şekerini serpiştirin. Bu aşamada pudra şekerinin eşit şekilde yayılmasına özen gösterin.

Hazırladığınız sıcak muhallebiyi, tereyağı ve pudra şekeri serpilmiş tepsiye dökün. Tepsiyi ocak üzerinde kısık ateşte çevirerek muhallebinin altının karamelize olmasını sağlayın. Bu işlem sırasında dikkatli olun, muhallebinin altı yanmadan karamelize olmalıdır.

Karamelize olan muhallebiyi ocaktan alın ve oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Oda sıcaklığına gelen tatlıyı buzdolabına kaldırarak en az 2-3 saat dinlendirin. Soğuyan tatlıyı dilimleyerek servis edin.