



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
- 3 yemek kaşığı pirinç unu
- 3 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilin
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri (tavanın dibini yakmak için)

Bir tencerede pirinç unu, nişasta ve toz şekeri karıştırın. Üzerine sütü ekleyin ve çırpıcıyla tüm malzemeler pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Karışım koyulaşıp muhallebi kıvamına geldiğinde tereyağını ve vanilini ekleyin, karıştırarak erimesini sağlayın. Muhallebi hazır olunca ocaktan alın.

Fırın tepsisini hafifçe ısıtın ve üzerine pudra şekerini serpin. Muhallebiyi tepsiye döküp spatula yardımıyla eşit şekilde yayın.

Tepsiyi ocağın üzerine yerleştirip kısık ateşte 5-10 dakika kadar tepsinin altını yakarak karamelize edin.

Kenarları hafifçe kızardığında ocağın altını kapatın. Dikkat edin, yanık kokusu gelmemesi için başında beklemek önemlidir.

Tatlının soğumasını bekleyin ve buzdolabında en az 2-3 saat dinlendirin. Soğuduktan sonra spatula ile kareler halinde keserek rulo şeklinde servis yapabilirsiniz.