



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAZANDİBİ

1 lt. süt  
250 gr. Őeker  
125 gr. piriç unu veya 150 gr. piriç  
vanilya  
15-20 gr. pudra Őeker

- 1 Sütü temiz bakır bir tencereye koyup kaynatınız.
- 2 Sonra Őekeri ve azıcık sıcak suyu ıslatılmıŐ piriç ununu veya hazırladığınız subyeyi katınız.
- 3 Mütemadiyen karıŐtırarak 10-15 dakika piŐiriniz.
- 4 Hafif yađlanmıŐ ve ince bir tabaka halinde pudra Őekeri serpilmiŐ bir tepsiye boŐaltıp yayınız.
- 5 Altının kızarması için hemen sıcak bir fırına veya ateŐ üzerine koyup altının kazınmasını ve Őekerin yanmasını temin ediniz.
- 6 Altının tamamen kızarmasını temin ettikten sonra altının hemen kalkması için tepsiyi ateŐten aldıktan sonra derhal tepsinin altını soğuk suya batınız.
- 7 Sođuk suda tepsinin altını 1-2 dakika tuttuktan sonra alıp muhallebiyi soğumaya bırakınız.
- 8 Muhallebi iyice soğuyunca kare veya dikdörtgenlere kesip yatay bir spatülle yanık kısmı kazıyarak muhallebileri kaldırıp 2'ye katlayınız.
- 9 Yanık kısmı üste gelmek üzere servis tabağına veya birer kiŐilik tatlı tabaklarına koyup servis yapınız.