



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİ

1.5 kilo süt
6 orba kaşığı pirinç unu
3 orba kaşığı nişasta
1,5 su bardaęı řeker
Tepsi için:
3 orba kaşığı şeker
1 orba kaşığı margarin

Malzemeleri tencereye koyup karıştırın. Muhallebi kıvamına getirin. Püf nokta olan aliminyum tepsiye yağla şekeri dkn. zerine muhallebinin dörtte birini (ok az) dökün ve tepsiye yayarak kızarmasını sağlayın ve ateşte karamel haline getirin. İyice olduktan sonra kalan diğer muhallebiyi üzerine döküp iyice yayın. Akřamdan sabaha kadar dolapta bekletin. Aliminyum tepsiye yapışan muhallebi kendini bırakacaktır. Dikdörtgen şeklinde kesip ortadan ikiye katlayıp servis yapın.

Not: Kazandibinin kalınlığı 2 cm i geçmesin.