



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZANDİBİ

- 1 Su bardağı şeker
- 1 Litre süt
- 5 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 çorba kaşığı margarin
- 2 çorba kaşığı pudra şeker

- 1 Bir tencereye pirinç ununu koyup kısık ateşte hafif sararıncaya kadar kavurun.
- 2 Daha sonra tencereye sütü ve şekerini ilave edin ve karıştırarak, kaynayıp göz göz olana kadar pişirin.
- 3 Bir tepsiyi yağlayıp pudra şekerini serpin. Tepsiyi un eler gibi sallayarak, pudra şekerini tepsinin her tarafına yayın. Tepsiyi ocağın üzerine koyun çevire çevire şekerin karamelize olmasını sağlayın üzerine pişirdiğiniz tatlıyı döküp soğumaya bırakın.
- 4 Daha sonra ocağın üstünde çevire çevire altını kızartın. Soğuduktan sonra dilimleyip, kızarmış kısmı üste gelecek şekilde servis tabağına alın.