



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİ

7 bardak süt
1,5 kahve fincanı pirinç unu
3/4 kahve fincanı nişasta
1/2 kahve fincanı toz şeker
1,5 bardak su
1 kahve kaşığı tuz
200 gr pudra şekerı
1 kahve fincanı gül suyu

Malzeme ile ilk önce su muhallebisi yapılır ve tencere ateşten indirilir. Muhallebi soğumadan yayvan ve kenarlı bir tepsiye 1,5 pamak kalınlığında dökülür ve yeniden kuvvetli ateş üzerine oturtulur. Burada altının iyice tutmasına dikkat edileceği için, tepsi daima çevirilmelidir. Tepsi çevrile çevrile muhallebinin altı iyice tutunca ateşten indirilir ve 3 - 4 saat soğumaya bırakılır. Tepsi soğuyunca kazandibi dört köşe parçalar halinde kesilir, bir bıçakla altları kazınır gibi tepside alınır ve alt üst edilerek tabaklara konulur. Üzerine pudra şekerı serpilip gülsuyu gezdirildikten sonra servis yapılır.