



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 Őeker  
1,5 bardak su  
1 kahve kaŖığı tuz  
200 gr pudra Őekeri  
1 kahve fincanı gl suyu

Malzeme ile ilk önce su muhallebisi yapılır ve tencere ateŖten indirilir. Muhallebi soğumadan yayvan ve kenarlı bir tepsiye 1,5 pamak kalınlığında dökülür ve yeniden kuvvetli ateŖ üzerine oturtulur. Burada altının iyice tutmasına dikkat edileceği için, tepsi daima evirilmelidir. Tepsi evrile evrile muhallebinin altı iyice tutunca ateŖten indirilir ve 3 - 4 saat soğumaya bırakılır. Tepsi soğuyunca kazandibi dört kŖe parçalar halinde kesilir, bir bıçakla altları kazınır gibi tepside alınır ve alt üst edilerek tabaklara konulur. zerine pudra Őekeri serpilip gülsuyu gezdirdikten sonra servis yapılır.