



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 kaŐığı tuz
200 gr pudra Őekeri
1 kahve fincanı gl suyu

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