



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZAN DİBİ

1 kg. süt
1 su bardađı tozeker
4 yemek kaığı pirinç unu
vanilya

Sütü temiz bakır bir tencereye koyup kaynatınız. Sonra ekeri ve azıcık sıcak su ıslatılmış pirinç ununu katınız. Devamlı karıştırarak 10-15 dakika piiriniz. Hafif yağlanmış ve ince bir tabaka halinde un eker serpilmiş bir tepsiye boaltıp yayınız. Altının kızarması için hemen sıcak bir fırına veya ateş üzerine koyup altının kızarmasını ve ekerin yanmasını temin ediniz. Altının tamamen kızarmasını temin ettikten sonra altının hemen kalkması için tepsiyi ateşten aldıktan sonra derhal tepsinin altını soğuk suya batırınız. Sođuk suda tepsinin altını 1-2 dakika tutuktan sonra alıp muhallebiyi soğumaya bırakınız. Muhallebi iyice soğuyunca kare ve dikdörtgenlere kesip yatay bir spatülle yanık kısmı kazıyarak muhallebileri kaldırıp ikiye katlayınız. Yanık kısmı üste gelmek üzere servis tabağına alıp soğuyunca servis yapınız.