



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZANDİBİ

Malzeme:

1 litre süt

1 su bardağı toz şeker

3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

1 çorba kaşığı Teremyağ

Sütü geniş bir tencerede tahta spatulayla karıştırarak kaynatın. Pirinç unu ve buğday nişastası ilave edip karıştırmaya devam edin. 15 dakika koyulaşmaya kadar pişirip önceden haşlanmış ılıttıktan sonra çok ince tel tel didiklenmiş tavuk göğüs etini ekleyin. 10 dakika karıştırarak pişirin. Tozşekeri ilave edip kısık ateşte sürekli karıştırarak 15 dakika daha pişirin. Alüminyum tepsiyi Teremyağ ile yağlayın. Pudraşekeri serpiştirin. Muhallebinin yarısını ekleyin. Ocakta spatula yardımıyla karıştırarak kızartın. Kalan muhallebiyi üzerine döküp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kazandibini büyük bir rulo şeklinde sarın. İstedığınız büyüklükte kesip servis yapın.
