



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİ

750 gr (3 su bardağı) toz şeker
2 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
1 su bardağı pirinç unu
1 su bardağı nişasta
1600 gr (8 su bardağı) süt
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
1 çorba kaşığı tarçın

Büyükçe bir tencereye sütü koyup kaynatınız. Kaynayan süte şekeri ekleyip, karıştırarak eritiniz. Karışımı ağır ateşte kaynamağa bırakınız.

Genişçe bir kaba yumurta sarılarını koyunuz. Aynı kaba nişasta ile pirinç ununu karıştırarak eleyiniz. 2 bardak suyu da hafifçe ekleyip, karışımı pürüzsüz bir hale getiriniz.

Kaynamakta olan süte nişastalı karışımı azar azar döküp iyice yediriniz. Sonra karışımı 7-8 dakika, boza kıvamına gelene kadar pişiriniz.

Orta boy düz bir tepsiye karışımı 2-3 cm kalınlığında diziniz. Tepsiyi ağır ateş üstüne oturtup devamlı tepsiyi çevirerek kazandibinin altının kızarmasını sağlayınız. 8-10 dakika sonra tepsiyi ateşten indiriniz.

Kazandibini bir kenara bırakıp soğumasını sağlayınız. Kazandibi soğuduktan sonra 4'er cm'lik karelere bölüp ince bir bıçakla kesiniz. Kazandiplerinizi yanık kısmı üste gelecek biçimde katlayınız.

Pudra şekeri ile tarçını iyice karıştırınız. Kazandibini servis etmeden önce üstüne pudra şekerli tarçın serpip servis ediniz.