



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİ

Ümit Usta

4 su bardağı süt
1 çay bardağı pirinç unu
1 çay bardağı nişasta
1,5 su bardağı tozşeker
1 paket vanilya
100 gr. margarin
Tepsiye dökmek için Tozşeker
Margarin

Pirinç unu ve nişastayı kuru kuruya karıştırdıktan sonra, bir bardak sütü karıştırmayı bırakmadan içine ilave edip iyice çırpalım. Kalan sütü bir tencereye koyup ocağa oturtalım. İlinmaya başlayınca nişastalı sütü tencereye ilave edip aynı yöne karıştırarak koyulaşınca kadar pişirelim.

Şekerini de katıp bir iki dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ocaktan indirelim. Eğer arzu ediyorsak, vanilyayı katalım.

30-35 cm. çapında bir tepsiyi bol yağ ile yağlayalım ve üzerine bolca tozşeker serpeлим.

Koyu kıvamdaki muhallebiyi, yavaşça tepsiye dökelim.

Tepsiyi ocağın üstüne oturtup orta sıcaklıktaki ateşte çevire çevire dibindeki şeker yanıp da karamelleşinceye kadar pişirelim.

Tatlının kolay çıkabilmesi için tepsiyi ocaktan alıp almaz içinde soğuk su olan daha büyük bir tepsinin içine yerleştirelim. Biraz soğuduktan sonra, tatlıyı buzdolabına koyup iyice soğutalım.

Dört köşe kesip alttaki yanık kısımları üste gelecek şekilde tabaklara çıkartarak servis yapalım.

Not: Yazın üzerine dondurma koyarak farklı bir lezzet de yakalayabilirsiniz.