



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZANDİBİ

100 Gr Sana Klasik

60 gr nişasta

60 gr pirinç unu

250 gr tozşeker

1 Litre süt

1 Paket vanilya

Pirinç unu ve nişastayı karıştırdıktan sonra 1 bir bardak sütü karıştırmaya bırakmadan içine ilave edip iyice çırpalım. Kalan sütü bir tencereye döküp ocağa koyalım. İlinmaya başlayınca nişastalı sütü ilave edip koyulaşınca kadar pişirelim.Şekeride katıp bir iki dakika pişirdikten sonra ocaktan indirelim. 30-35 cm çapında bir tepsiye bol yağ ile yağlayalım ve üzerine bolca şeker serperim. Muhallebiyi tepsiye dökelim. Tepsiyi ocağın üstüne oturtturup ateşte çevire çevire dibindeki şeker kavrulup karamelleşinceye kadar pişirelim.Biraz soğuduktan sonra tatlıyı buzdolabına koyup soğutalım. 4 köşe kesip alttaki yanık kısımlar üste gelecek şekilde servis yapalım.