



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİ

125 Gr Sana Hamurışı

1 Litre süt

1 Bardak şeker

1 Çay Bardağı süt

1 Bardak un

2 Adet damla sakızı

Margarini tencereye alın unu ilave edip unun kokusu çıkacak kadar kavurun. Fazla kavrulmayacak yanık kokusu olmayacak. Ocağın altını kapatın sütü azar azar una ilave edin. Topaklansada endişe etmeyin milserle çırpabilirsiniz. Süt iyice karışınca ocağın altını yakın ve sürekli karıştırarak pişirin. Pişerken içine damla sakızını atın. Pişirdiğiniz muhallebiyi kapatıp oda ısisına gelmesini bekleyin. Fırın tepsisinin dibine şeker serpin. Ocağı yakın, şeker kızmaya başlayınca karıştırın ve sütü azar azar ekleyin, tepsinin her yanına yayın. Ocağı kapatın ve karamelanın soğumasını bekleyin. Muhallebi en az 15 dakika üzeri göz göz olana dek mikserle çırpın. Çırpıtığınız muhallebiyi tepsiye döküp yaydıktan sonra ocağı yakın. Tepside kenarlarda karamel belli olduktan sonra kapatın ve soğumasını bekleyin. SOĞUTUP RULO HALİNDE SERVİS YAPABİLİRSİNİZ