



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAZANDİBİ

- 1 L Süt
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 2 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası
- 2 Çorba Kaşığı Pirinç unu
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- 4 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri
- 1 Tutam Tuz

Un, nişasta ve pirinç ununu derin bir kaptaki iyice karıştırılır. İçine 1 bardak süt ekleyip karıştırmaya devam edilir. Kalan sütü, toz şekeri ve tuzu da ilave edilip karıştırmaya devam edilir. Karışımı 10 dakika kadar karıştırarak kaynatıp ocağın altını kapatılır. Kare bir fırın tepsisine pudra şekerini serperim. Üzerine muhallebiyi döküp yaydıktan sonra çevire çevire ocakta pişirelim. Böylece şeker eriyip, karamelize olduktan sonra ocağın altını kapatıp oda sıcaklığında soğumaya bırakalım. 3-4 saat buzdolabında beklettikten sonra kenarlarını rulo yapıp servis ederim.

