



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

1 litre süt
250 g toz şeker
65 g pirinç unu
55 g nişasta
25 g pudra şekeri
Yarım paket vanilya veya yarım limon kabuğu rendesi

Süt tencereye dökülüp ocağa konur.
Pirinç unu ve nişasta eklenir. Karıştırarak 10 dakika kaynatılır.
Şeker eklenip eriyinceye kadar karıştırılır. Bir kere kaynatıp ocaktan alınır.
Pudra şekeri tepsiye serpilir. Üzerine hazırlanan muhallebi dökülür.
Ocakta veya fırında 15-20 dakika tepsi dibinin yanması sağlanır.
Hemen soğuk su bulunan kaba dip kısmı batırılır, bir kaç saniye tutulur. Soğutmak için 5-6 saat beklenir.



Fotoğraf "fahri amca" tarafından gönderildi. 01.09.2020