



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZANDİBİ

5 su bardağı Pınar Tatlı Sütü
2 su bardağı şeker
2,5 çorba kaşığı mısır nişastası
2,5 çorba kaşığı buğday nişastası
3 çorba pirinç unu
1 paket vanilin
1,5 yemek kaşığı tereyağı
Tepsi için:
2 yemek kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı toz şeker

Tereyağı hariç tüm malzemeleri bir tencerede kıvam alıncaya kadar ocakta pişirin. Kıvam aldıktan sonra ocaktan alın ve tereyağını ekleyin. Ocakta tutabileceğiniz bir tepsiye tereyağını sürün ve 3 çorba kaşığı toz şekeri tepsinin tabanına homojen bir şekilde serpin. Yaptığınız muhallebiyi tepsiye dökün. Orta kısık ateşte tepsinin tabanındaki şeker karamel oluncaya kadar ocağın üzerinde pişirin ve soğumaya bırakın.

