



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK KAZANDİBİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 5 su bardağı süt
- 1 çay bardağı buğday nişastası
- 1 çay bardağı pirinç unu
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yemek kaşığı dolusu pudra şekeri
- 1 kutu krema
- 2 yemek kaşığı pirinç unu (kremalı yaparsanız)

Pirinç unu ve nişastayı çok az süt ile iyice çözdürün. Derin bir tencereye alıp sütünü ekleyin ve sürekli karıştırarak 10 dakika pişirin. (Tercihe bağlı olarak krema ilave edebilirsiniz. Krema kullanırsanız, pirinç ununu 2 yemek kaşığı artırıp ve bu aşamada ekleyebilirsiniz.) Toz şekeri ve vanilyayı ilave edip kısık ateşte karıştırarak 3 dakika daha pişirin. Ocağın altını kapatıp, mikser ile beş dakika pürüzsüz kıvamlı bir hal alana kadar çırpın. Büyük boy dikdörtgen cam tepsinin tabanını tereyağı ile yağlayıp her tarafına pudra şekeri serpin. Hazırladığınız koyu kıvamdaki muhallebiyi bu tepsiye eşit bir şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirip, pudra şekerinin eriyip karamelize olmasını sağlayın. (Fırında yapmak istemezseniz ocak üzerinde de altını kızartabilirsiniz.)

Soğuyunca buzdolabına alın 2 saat dinlendirip dilimleyerek ters çevirip ister rulo haline getirip ister dilim olarak servis edin.

