



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAKIZLI KAZANDİBİ

- 1,5 litre süt
- 1,5 su bardağı un
- 1,5 su bardağı şeker
- 4 adet damla sakızlı sakız
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri

Süt, un ve şeker bir tencereye alınarak toprakları dağılıncaya kadar iyice karıştırılır.

Tencere ateşe oturtulur, devamlı karıştırarak pişirilir.

İçine damla sakızlı sakız eklenerek muhallebi göz göz olana kadar pişirilir.

Bu arada uygun bir tepsi hafif yağlanır, üzerine 3 çorba kaşığı pudra şekeri serpilir, düzgünce yayılır.

Üzerine hazırladığımız muhallebi dökülür, düzgünce yayılır, ve bir süre soğumaya bırakılır.

Tepsi kısık yakılmış ocağın üzerine konarak yerleri değiştire değiştire şekerin eriyerek karemelize olması sağlanır.

Muhallebinin ucu biraz kaldırılarak tamamen karemelize olmuş mu bakılır. Tamamen karemelize olunca ocak kapatılarak soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra dilimlenir, yanık kısmı yukarı verilerek servis yapılır.

