



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KAZANDİBİ



- 5 Su bardağı süt
- 1 Çay bardağı buğday nişastası
- 1 Çay bardağı pirinç unu
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1 Paket vanilya
- 1 Çorba kaşığı tereyağı
- 1 Çay bardağı pudra şeker

- # Soğuk süte nişasta ve pirinç unu konur, karıştırılır, orta ateşli ocakta muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir, şeker eklenir karıştırılır, ateşten alınır.
- # Ateşten alınınca vanilya eklenir.
- # Teflon kenarlı tepsi yağlanır, üzerine pudra şeker serpilir.
- # Pişen muhallebi tepsiye dökülür, düzeltilir.
- # Ocak orta ateşte iken tepsi konur, tepsinin yerini değiştirerek, pudra şekerinin karemelize olması sağlanır.
- # Tepsi ocaktan alınır, içi soğuk su dolu olan başka bir tepsiye oturtulur. Soğutulur, sudan alınır.
- # Kazandibi buzdolabında en az 2 saat dinlendirildikten sonra, kare kare kesilir.
- # Yanan alt kısmı üste gelecek şekilde servis yapılır.

Not: Kazandibi İstanbul'a özgü bir sütlü tatlıdır.