

Kazandibi

Malzemeler

3 kilo sut (gerekirse 1 su bardagi ekleyin)

2 servis kasigi dolusu nisasta

3 servis kasigi dolusu pirinc unu

3 - 3,5 su b. seker

2 paket vanilya

Yapilisi

Sut, nisasta, pirinc unu ve sekeri ocakta surekli karistirarak kaynatin. Bir kac tasim kaynattiktan sonra vanilyalari ekleyin. Mikser ile 5 dakikacirpin.

ince aluminyum bir tepsinin tabanini su ile islatip muhallebiyi icine bosaltin.

Cok kisik olmayan ocakta, tepsiyi 2-3 dakika araliklarla cevirek muhallebinin tabanini yakin.

Bu islem yaklasik 35-40 dakika surer.

Tabanini iyice yaktiktan sonra ocaktan alin ve soguyunca buzdolabina alin.

En az 6 saat tercihen 1 gece buzdolabinda bekletin.

Ertesi gun su ile islatilmis bicak ile kesin. Su ile islatinmis ucu keskin bir mala ile tabanini kaziyarak bir dilim alin ve ters cevirek tabaga yerlestirin.

Yanina dondurmayi koymayi unutmayin.