



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYRUT USULÜ KEŞKÜL (LÜBNAN)

8 bardak süt
3/4 bardak toz şeker
65 gr pirinç unu
3/4 bardak su
1 kahve kaşığı tuz
1/2 bardak su
1 tatlı kaşığı limon
100 gr iç badem
50 gr iç antepfıstığı
100 gr kaymak

Toz şekeri, su ve limon suyu küçük bir kaba konularak şekerin erimesi için karıştırılır. Şeker eriyince, kap ateş üzerine oturtulur ve kaynatılır. İyice kaynayınca 5 -6 dakika kadar yeniden kaynatılır ve koyu bir şurup kıvamına gelince tencere ateşten indirilerek soğumaya bırakılır. Bu iş bitince bir tencereye süt, toz şekeri ve tuz konularak tencere ateşe oturtulur, ara sıra karıştırılarak süt kaynatılır. Sonra başka bir tencere alınarak içine pirinç unu konur ve üzerine ,sicim gibi akıtılmak suretiyle su ilâve edilir. Pirinç unu suda halloluncaya kadar kaşıkla karıştırılır. Hallolunca, kaynamakta olan süte sicim gibi akıtılarak katılır ve bir yandan da karıştırılır. Süt, düğün çorbası koyuluğuna gelinceye kadar karıştırılır, sonra tencere ateşten indirilir ve uzun tabaklara boşatılarak soğumaya bırakılır. Keşküller soğuyunca her tabağın ortasına kaymak, kabukları ayıklanmış iç badem, Antepfıstığı muntazam olarak dizilir. Servis yapılırken de hazırlanmış olan şurup üzerine dökülerek hemen servis yapılır.