



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KEŞKÜL

100 Gram kabuklu fıstığın içi
1 kg süt
1.5 çay bardağı kırık pirinç
1 su bardağı şeker
Hindistancevizi

Fıstık tavada kısık ateşte kavrulup blenderde toz haline getirilir. Ayıklanmış pirinç 2 su bardağı su ile bir tencerede kısık ateşte pişirilir. Pirinçler yumuşayınca 1 kilo süt ve şeker ilave edilip, bir müddet daha pişirilir. Daha sonra toz haline gelmiş fıstığı ilave edip, bir miktar daha kaynattıktan sonra ateşten alın. Mikserle çırpılıp krema haline getirilir. Kaselele dökölüp üzeri hindistancevizi ile süslenir. Buzdolabında soğutulup, soğuk olarak servise sunulur.

[ML® Keşkül-ü Fukara için tıklayın](#)