



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL'Ü FUKARA

- 1 litre süt
- 1 su bardağı şeker
- 1/2 su bardağı pirinç unu
- 1 su bardağı toz badem
- 1 yumurtanın sarısı
- 1 çorba kaşığı hindistancevizi
- 1 çorba kaşığı dövülmüş antepfıstığı

1 Sütü bir tencereye koyun. İçine pirinç unu, toz badem, şeker, yumurta sarısı ve hindistancevizini ilave edin.
2 Tencereyi ocağa alıp, kısık ateşte karıştırarak karıştırarak, dibinin tutmamasına dikkat ederek, kaynayıp üzeri göz göz oluncaya kadar pişirin. İri delikli kevgirden geçirin.
3 Tatlıyı kaselere bölün ve soğuyunca üzerlerini antepfıstığıyla süsleyip ikram edin.

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