



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜLÜ FIKARA

Ayşe Tüter

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

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