



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL

Seda Pastanesi Çukurambar

Malzemeler

30 gr pirinç unu,

50 gr hindistancevizi

150 gr toz şeker,

1 litre süt

Üzerini süslemek için:

25 gr fıstık içi,

50 gr badem içi,

150 gr kaymak

bir tutam daha hindistancevizi

Yapılışı

Süt çukur bir tencereye konur. Sütün içine hindistancevizi ilave edilir ve 10 dakika sütle birlikte kaynatılır.

Kaynadıktan sonra ince süzgeç yardımıyla süzülür. Süzülen süt başka bir tencereye alınır ve içine toz şeker ilave edilir. Toz şeker eriyene kadar karıştırılarak kaynatılır. 1/2 su bardağı su ile pirinç unu iyice karıştırılır ve kaynamakta olan süte yavaşça eklenir. Keşköl koyulaşana kadar yaklaşık 20 dakika kaynatılır. Kaynadıktan sonra bekletmeden kaselere paylaştırılır, iyice soğuması ve donması beklenir. Bu arada fıstık ve badem içleri kaynar suda 1-2 dakika bekletilir ve soyulur. Keşkölün üzeri fıstık, badem, hindistancevizi ve kaymakla süslenerek servis yapılır.