



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

1,5 kg Süt (6 bardak)

265 g Şeker (3.3/4 fincan)

80 g İç badem (1/2 bardak)

60 g Pirinçunu (1.1/4 fincan)

3/4 bardak Su

Tuzsuz Şam fıstığı ve iç badem (Üzerine)

Çok ufak bir tencereye; kabukları ayıklanmış, haşlanmış ve et makinesinden geçirildikten sonra havanda iyice dövülmüş 80 g iç badem (1/2 bardak) ile 1 bardak ılık süt koyarak bunları, birbirleriyle hâlloluncaya kadar iyice mincıklayınız ve sonra da bir tülbentten süzerek ileride kullanmak üzere bir tarafa bırakınız.

Müteakiben bir tencereye geri kalan 5 bardak sütü koyarak kaynamaya bırakınız.

Süt kaynamakta iken; 60 g pirinçununa (1.1/4 fincan), 3/4 bardak suyu bir taraftan karıştırmak suretiyle yavaş yavaş katınız. (Yalnız bu ameliyeyi yaparken pirinç ununun top top kalmamasına dikkat ediniz.)

Sonra da pirinç unu su karışımını kaynamakta olan süte azar azar ilâve ediniz ve bir taraftan da karıştırmak suretiyle 8 - 10 dakika kadar kaynatınız. 10 dakika sonra evvelce hazırlamış olduğunuz bademli sütü ve 265 g şekeri de (3.3/4 fincan) ilâve ederek orta koyulukta (Aşağı yukarı boza kıvamı) bir hâl alıncaya kadar karıştırarak kaynatmaya devam ediniz. Sonra da gerekli kaplara boşaltarak soğumaya bırakınız.

Soğuyan keşkülü, çekilmiş iç badem ve şam fıstığıyla süsleyerek servis yapınız.