



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEŞKÜLÜFİKARA

Çok ince dövülmüş pirinci biraz su ile karıştırıp süzünüz. Sübyesini haşlayarak kabuğu çıkmış bademi havanda döerken 50 şer gram çamfıstığı, fındık, rendelenmiş cevizi bevva ile içindeki suyuna koyunuz. Süt ile ezip süzerek sübyeyi şekerle ilâve ediniz. Bir süre karıştırarak pişirdikten sonra çok ince dövülmüş 3 gram kadar sakız serpererek üç dakika karıştırıp indiriniz. Hemen tabağa boşaltınız. Mahallebiyi tabağa koyduktan sonra soğuyunca tekrar ayrı ayrı dövülmüş birer miktar badem, fıstık, fındık, antepfıstığını mahallebinin üstüne serpiniz. Cevizi bevvanadan da rendeleyip tabağın etrafına koyup servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:54370 • adı:KEŞKÜLÜFİKARA • gönderen:bereket sofrası • indirme tarihi:21.09.2024 - 07:08