NAR KÖPÜKLÜ KEŞKÜL-Ü FUKARA

1 lt. manda sütü
200 gr. şeker
30 gr. pirinç sübyesi
50 gr. badem
30 gr. hindistancevizi
50 gr. toz fıstık
2 yumurta sarısı
NAR KÖPÜĞÜ İÇİN:
4 adet ekşi nar
1/2 su bardağı şeker

1 litre sütü 50 gram sademle birlikte karıştırın; hamur kıvamına gelinceye kadar dövün. İçine şeker ekleyerek derin bir tencerede kaynatın. Hindistancevizi, toz fıstık, yumurta sarısı, az miktarda şeker ve pirinç sübyesi ile karıştırarak süte ilave edin. Karışımı bir süre dinlendirdikten sonra hindistancevizi kabuğu içinde servis edin.

Nar Köpüğü: Narları ayıklayıp iyice temizlendikten sonra suyunu çıkarın. İçerisine şeker ilave ederek kısık ateşte kaynatın. Daha sonra soğumaya bırakın, yanında keşkül ile birlikte servis edin.

ML® Keşkül-ü Fukara (görsel)

© lezzetler.com tarif no:47953 • adı:Nar Köpüklü Keşkül-ü Fukara • gönderen:enderun • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:08