



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SULTAN KEŞKÜLÜ

- 1 ay fincanı badem (kabuksuz)
- 1 ay fincanı Őeker
- 1/4 ay fincanı piriç unu
- 2 ay fincanı süt
- 1 kaŐık antepfıŐtıĐı (tuzsuz)

1 fincan süt, Őeker ve havanda dövülüp toz haline getirilmiŐ bademler bir tencerede orta ısıllı ateŐte kaynayıncaya kadar iyice karıŐtırılır. AteŐten indirildikten sonra bademlerin ŐiŐmesi için 20 dakika kadar üstü kapalı bırakılır. İnce bir kevgirle szldkten sonra yeniden tencereye konur, kalan sütle piriç unu da ilve edilerek karıŐtırılır. Hafif ateŐte 15 dakika karıŐtırılarak koyulaŐıncaya kadar bırakılır. KarıŐım, daha kalınca delikli bir kevgirden kaŐıkla bastırılarak süzülür, kselere aktarılır. Biraz soğuduktan sonra buzdolabında 1 saat bırakılır. İnce doĐranmiŐ antepfıŐtıĐı, badem ve nar taneleri ile üzeri süslenir, servis yapılır.