



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEP KEŞKÜLÜ (SÜBYEDEN)

Necip Usta

100 gr. pirinçten yapılmış sübye  
100 gr. yeşil fıstık  
100 gr. acıbadem  
2+1/2 kg. süt  
400 gr. toz şeker  
4 adet taze yumurta  
Üzerinin garnitürü :  
50 gr. hindistancevizi  
50 gr. yeşil fıstık

Sübyenin yapılışı: Kırık pirinç taşlarını dikkatlice ayıklayıp üç dört defa suyunu süzdürerek yıkayıp pirincin 5 santim üzerini aşacak vaziyette ılık su doldurup bırakınız ve sabahleyin hiç karıştırmadan tencereyi eğip pirinç seviyesine kadar suyunu süzdürüp dökünüz. Küçük bir değirmende değirmenin akış ağzının önüne bir kap koyarak üstten de pirinci koyup kolunu çevirerek çekiniz. Tencerenin içine akmış olan koyu süt gibi duran beyaz şeye sübyedir. İyice karıştırıp çok ince bir ipek veya naylon elekten süzdürünüz.

Fıstık ve bademi bir dakika kaynatıp süzdürdükten sonra kabuklarını soyunuz ve sonra ceviz çekme makinesinden çekerek bir mikserde koyunuz. Sütten bir bardağını ilave edip mikseri 4-5 dakika çalıştırınız. Göreceksiniz ki bademle fıstık açık yeşil ayran şeklini alacaktır. Sonra sütün içersine ilâve ediniz. Şekeri de ilâve ettikten sonra ağaç bir spatula ile ağır ağır karıştırıp kaynatarak sübyesini ilâve ediniz. 4 adet yumurtayı bir kaptaki çırpma teli ile 3-4 dakika çırpıp içine çırpılarak 2 kepçe keşkül yedirdikten sonra pişmiş keşküle karıştırınız ve kâselere boşaltıp üzerine şerit halinde yeşil fıstık çekip ve hindistancevizi serpip servis ediniz.

Not: Sübye yapılamayan yerlerde bir bardak sütle ezilmiş 75 gr. nişasta kullanınız.