



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFİSTIKLI KEŞKÜL

Malzeme:

4 su bardağı süt

1 çay bardağı Bizim Mutfak Pirinç Unu

1 çorba kaşığı loğusa şekeri

1 çay bardağı toz şeker

100 gr tuzsuz antepfıstığı içi

Süt, tozşeker ve pirinç ununu sos tenceresine alın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar devamlı karıştırarak pişirin. Ocaktan alın, ılınınca minik bardakları yarısına kadar muhallebiyle doldurun. Araya Antepfıstığı içi serpiştirip kalan muhallebiyi bardaklara paylaşın. Antepfıstığı ve rendelenmiş loğusa şerbeti ile süsleyip servis yapın.
