



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARMUTLU KEŞKÜLLÜ KUP

<https://www.droetker.com.tr>

Armutlar için:

2 adet armut

1 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu

2 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı iri kırılmış badem

Keşkül için:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül

3,5 su bardağı süt

Armutların kabuklarını soyun, küçük küpler şeklinde kesin ve tencereye alın. Üzerine portakal suyu ve toz şekeri ilave edin. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak yumuşayınca kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Süre sonunda ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Süt ve keşkülü tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 3-4 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın ve karıştırarak soğutun.

Soğuyan keşkülü, aralara armut ve badem koyarak kuplara doldurun. Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve servis yapın.

