



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BADEMLİ ANTEPFİSTİKLİ KEŞKÜL

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Bardak toz şeker
- 1 Litre süt
- 2 Çorba Kaşığı nişasta
- 1 Adet vanilya
- 1 Bardak badem
- 1 Adet yumurta

Sütümüzü tencereye boşaltıyoruz. Henüz soğukken içine şekeri, yumurta sarısını, sana klasik margarini ve bademi ekliyoruz. 2 çorba kaşığı nişastamızı ayrı bir kaptaki suda eziliyoruz. Sütlü karışımımız kaynadıktan sonra suda ezdiğimiz nişastayı da süte ekleyip kıvam almasını sağlıyoruz. Kıvam koyulaşınca kaselere boşaltarak soğumasını bekliyoruz. Üzerine aruzaya göre yeşil fıstık veya bir bitin badem koyarak servis ediyoruz.

---