



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KEŞKÜL

1 litre süt
200 gr toz şeker
100 gr nişasta
2 adet yumurta sarısı
Çay kaşığının sapıyla çok az vanilya
1 kahve fincanı çekilmiş file badem

Önce tencereyi ocağın üzerine yerleştirin. Sütü içine koyun ve şeker ilave ederek karıştırın. Süt kaynadıktan sonra bademi ve vanilyayı ilave edin. Nişastayı ayrı bir derin kabin içine bırakın. 2 adet yumurta sarısını nişastanın içine ilave edin. Su ile nişastayı ezerek kaynamakta olan sütün içine ağır ağır karıştırarak koyun. 2 dakika kaynattıktan sonra ateşten alıp kaselere servis yapın ve soğumaya bırakın. Soğuk servis yapın.

[ML® Keşkül-ü Fukara için tıklayın](#)