



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KEŞKÜL

4 su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
1/3 su bardağı mısır nişastası
4 adet yumurtanın sarısı
1 paket vanilya
Yarım su bardağı file badem
Üzeri için:
Dilimlenmiş çilek
Dondurma
File badem

Süt ve tozşekeri tencereye alıp, kaynatın. Ayrı bir kaptaki nişastayı çok az suyla açıp, üzerine yumurta sarıları ve vanilyayı ekleyip çırpın. Bu karışımı, yavaş yavaş ve incecik akıtarak kaynayan süte ilave edin. 5 dakika sonra üzerine file bademi serpiştirin. Koyu muhallebi kıvamına alana kadar karıştırın. Karışımı kupa pay edip, soğumaya bırakın. Soğuyunca buzdolabında yarım saat dinlendirin. Üzerine dilimlenmiş çilek ve dondurma yerleştirin. File bademle süsleyip servis yapın.

