



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KEŞKÜL

MALZEMELER

50 gr kavrulmuş badem

30 gr mısır nişastası

1 paket vanilya

200 gr toz şeker

4 yumurta sarısı

4 bardak süt

HAZIRLANIŞI

Süt ve şekeri bir tencereye koyup kaynatın. Nişastayı biraz suyla ezip, yumurta sarısı ve vanilyayı buna ekleyin. Bu karışımı yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak kaynayan süte katın. 5 dakika sonra kavurulmuş, kabukları çıkartılmış ve çekilmiş bademi ekleyin. Koyu muhallebi kıvamına gelene dek karıştırın. Kuplara veya kaselere boşaltın. Üzerlerini bademle süsleyip, servis yapın.

[ML® Keşköl için tıklayın](#)



Fotoğraf "tıpatıp" tarafından gönderildi. 11.06.2019