



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BADEMLİ KEŞKÜL

250 gram badem,  
1 litre süt,  
250 gram tozşeker,  
1 su bardağı su,  
100 gram pirinç unu  
100 gram nişasta.  
Süslemek için:

Rendelenmiş hindistancevizi ve dövülmüş badem

Önceden ısıttığınız bademlerin kabuklarını soyun. Sütü tencereye alın. Kaynamaya başladıktan sonra havanda dövduğünüz bademleri ekleyin. Şekeri ilave edin. Nişasta ve pirinç ununu suyla karıştırın. Kaynamakta olan süte ekleyin. Tahta kaşıkla sürekli karıştırın. Yaklaşık 25 dakika orta hararetili ateşte pişirin. Koyulaşan keşkülü kaselere doldurun. Rendelenmiş hindistancevizi ve dövülmüş bademle süsleyerek, servis yapın.

[ML® Keşköl-ü Fukara \(görsel\)](#)