



## CEVİZLİ KEŞKÜL

- 1 litre süt
- 1 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı (tepeleme, un gibi çok ince çekilmiş) ceviz
- 2 yemek kaşığı (tepeleme) Hindistan cevizi
- 3 yemek kaşığı (tepeleme) pirinç unu
- 1 tatlı kaşığı (silme) mısır nişastası
- Tarçın (üzerini süslemek için)

Süt ve tarçın haricindeki malzemeleri bir tencereye koyun ve karıştırın.  
Süt ve tarçın haricindeki malzemeleri bir tencereye koyun ve karıştırın.  
Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve bir dakika daha pişirin.  
Tatlıyı ocaktan alın ve 1-2 dakika (çok kaynar halinin geçmesi için) bekletin.  
Kaselere pay edin, ılınınca üzerini tarçın ve ceviz ile süsleyin.  
Buzdolabında 3-4 saat dinlendirip servis edin.

