



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KEŞKÜL

1 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası
1 Tatlı kaşığı Pirinç Unu
1 Litre Süt
2 Çorba Kaşığı Toz Badem
1 Su bardağı Toz Şeker
1 Çorba Kaşığı Un
1 Adet Yumurta Sarısı
Elması İçin:
5 Adet Elma
1 Çay bardağı Toz Şeker
Tarçın

Elmaları yıkayıp kabuklarını soyuyoruz. Elmaların çekirdeklerini çıkartıp dilimliyoruz. Elmaları tencerenin içersine alıyoruz. Üzerine şekeri ve tarçını ilave edip kendi suyunda pişiriyoruz. Tenceremize sütü döküyoruz. Üzerine seken, yumurta sarısını, toz bademi, unu, pirinç ununu ve mısır nişastasını koyup kıvamı koyulaşana kadar çırpıyoruz. Pişen elmaları ocaktan alıp soğumaya bırakıyoruz. Bardak yada kaselerin içersine elma dilimlerini koyuyoruz. Üzerine pişirdiğimiz keşkülü döküyoruz. Keşkülün üzerine de elma dilimlerini koyup servis ediyoruz.

