



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI KEŞKÜL

1 kg. süt  
1.5 su bardağı şeker  
3 yemek kaşığı nişasta  
2 yemek kaşığı pirinç unu  
1 adet yumurta sarısı  
1 yemek kaşığı fındık tozu  
Yarım su bardağı su  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
Fındık

Öncelikle yarım su bardağı suya nişasta, pirinç unu, yumurta sarısını koyup çırpıyoruz. Bir litre sütü tencereye alalım ve şekeri ilave ediyoruz. Hazırladığımız nişastalı karışımı sütün içine döküyoruz. Muhallebi kıvamına gelince vanilya ve fındık tozunu ilave edip ocaktan alıyoruz. Kaselere isterseniz kupağa doldurabilirsiniz üzerini fındık ile süslüyoruz. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis ediyoruz.

