FISTIKLI KEŞKÜL

MALZEMELER (6 kişilik)
1,5 litre süt
100 gram pirinç unu
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı toz badem
2 adet yumurtanın sarısı (hafif çırpılmış)
2 çorba kaşığı hindistancevizi
3 çorba kaşığı antepfıstığı (dövülmüş)

Pirinç ununa sütü yavaş yavaş ve karıştırarak ilave edin. Tozşeker, toz badem, yumurta sarısı ve hindistancevizini ilave edip, tekrar iyice karıştırın. Kısık ateşte karıştıra karıştıra, dibinin tutmamasına dikkat ederek, koyulaşıp, üzeri göz göz oluncaya kadar pişirin, iri delikli kevgirden geçirip, porsiyonluk kaselere paylaştırın ve buzdolabında en az iki saat dinlendirin. Üzerlerine antepfıstığı serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:23604 • adı:Fıstıklı Keşkül • gönderen:Başak Eren • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:03