



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FUKARA KEŞKÜLÜ

10 su bardağı süt
2 su bardağı tozşeker
1 kahve fincanı toz antepfıstığı
1 kahve fincanı toz badem
2 kahve fincanı pirinç unu
1 çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı soğuk su

Süt, tozşeker, antepfıstığı ve bademi tencerede karıştırıp ocağa oturtun. Pirinç unu ve nişastayı bir kaba alın. Üzerine soğuk su döküp açtıktan sonra kaynayan keşküle ekleyin. Koyulaşana kadar sürekli aynı yönde karıştırın. Nişastanın kokusu gidene kadar pişirin. Kaselere boşaltıp servis yapın.