



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KEŞKÜL

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı toz badem
- 2 yemek kaşığı haşhaş tohumu
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 50 gr margarin
- 1 paket vanilya

Süt, şeker, margarin, yumurta sarısı ve toz bademi tencereye alın ve orta ateşte kaynamaya bırakın. Nişastayı su ile çözererek ince ince kaynayan karışıma ekleyin. Koyulaşınca kadar karıştırın. Haşhaş tohumu ilave edip ocaktan alın ve servis kaselerine paylaşın. Soğuyunca üzerini badem ile süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "baht" tarafından gönderildi. 01.10.2017