



## İSHAKİYE

### Tuğrul Şavkay

100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)  
65 gr. pirinç unu (2/5 su bardağı)  
100 gr. badem (ince çekilmiş)  
800 ml. süt (3+1/5 su bardağı)  
375 gr. tozşeker (1+1/2 su bardağı)

Tereyağını tencerede eritin. Yağ eriyince, içinde pirinç ununu ve çekilmiş bademi kısık ateşte 15 dakika kavurarak meyaneyi hazırlayın. Azar azar sütü ekleyin. Sürekli karıştırarak sütü tenceredeki meyaneye yedirin. Hiç topak kalmayınca kadar karıştırarak şekeri katın. Bir taşım kaynatıp, ateşten alın. Hazırladığınız tatlıyı kâselere doldurup, kâseleri tabağa ters çevirerek dizin. Kâseleri kaldırarak servis yapın.

