



İSHAKİYE

<https://www.elele.com.tr>

100 gr tereyağı
65 gr pirinç unu
100 gr badem unu
800 ml süt
375 gr toz şeker
File badem
Yaban mersini

Tereyağını tencerede eritin. Pirinç unu ve badem ununu ekleyin. Kısık ateşte 15 dakika sürekli karıştırarak kavurun. Yavaşça sütü ekleyin ve pürüzsüz kıvam gelene kadar pişirin. Şekeri ekleyin ve bir taşım daha kaynatıp ocağın altından alın. Kaselele paylaşın. Soğuduktan sonra file badem ve yaban mersini ile süsleyip servis yapın.

