



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL

<https://yemek.name>

3/4 su bardağı öğütölmüş badem
3,5 su bardağı süt
1 su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı hindistancevizi
4 yemek kaşığı piring unu
3/4 su bardağı şeker

Sıcak suyun içine hindistancevizleri atılıp 10 dakika bekletilir.

Süt kaynatılır.

Hindistancevizleri süzölüp suyu süte eklenir.

Bu arada bir kasede piring unu ve 4 kaşık soğuk su içinde iyice çırpılır.

Piring unlu karışım kaynayan süte yavaş yavaş katılır.

Piring unlu süt 15 dakika sonra kıvam almaya başlayınca badem tozu ve şeker ilave edilir.

Yaklaşık 20 dakika hep aynı yöne çevrilerek keşköl pişirilir.

Kaseler doldurulan keşkölle soğuduktan sonra buzdolabına kaldırılır.

