



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL

- 1 litre süt
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı badem tozu
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çay bardağı hindistancevizi
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı pirinç unu
- 1 paket vanilya

Bir tencerede süt ve şekeri alıp çırpıma başlayın. Ardından nişasta ve pirinç ununu da tencereye alın. Badem tozu ve hindistancevizini de ekleyip iyice çırpın. Tatlı kıvam alana kadar orta ateşte çırpın.

Tencereyi ocaktan aldıktan sonra vanilyayı ekleyip son bir kez daha çırpın.

Keşkülü sunum kaselerine alın ve ilk sıcaklığının çıkmasını bekleyin.

Sunum kaselerinizi buzdolabına alın. Soğuduktan sonra üzerine badem parçaları serperek servis edebilirsiniz.

Not: Halkın huzuruna önem veren Osmanlı kadınları ve dervişleri yılın belirli zamanlarında halkın içine karışır dilencilik yapmış. Topladıkları para da bu keşkülde birikirmiş. Bu şekilde halkın durumu görülür, dertleri daha iyi anlaşılır. Keşkülde toplanan bu paralar imarethanelere verilir, aş olarak dağıtılmış. Yapılan tatlının bu kaplarda dağıtılması, adının keşkül olmasına neden olmuş.

