



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KEŞKÜL

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

100 g badem
1250 ml süt
75 gram pirinçle yapılmış sübye veya 40 g nişasta
200 g şeker
1 adet yumurta
Üzeri için:
25 g hindistancevizi rendesi
25 g antepfıstığı, file

Bademi 1 dakika kaynatıp süzdükten sonra kabuklarını soyun ve mutfak robotunda un haline getirin. 250 ml sütü bademe ekleyin ve karıştırın. Kalan sütü tencereye koyun ve içine badem unu karışımını ilave edin. Şekeri de ekledikten sonra ağır ağır karıştırarak sübeyi katın. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar devamlı karıştırarak pişirin. Yumurtayı çırpma teliyle 3-4 dakika çırpın, içine 1 kepçe keşkül yedirdikten sonra karışımı keşküle karıştırın. Orta ateşte bir çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırarak birkaç dakika pişirin. Ocaktan alın. Keşkülü servis kâselerine paylaşın. Hindistancevizi ve antepfıstığıyla süsleyerek soğuk servis edin.

Not: Badem ile sütün uyumu bu bir nevi bademli muhallebi olan tatlıyı çok özel kılar. Bir zamanlar dervişler boyunlarına asılı keşkül kabı dedikleri deniz kabuğundan yapılmış bir kap ile kapı kapı dolaşır tekke için para dışında pirinç ve türlü yiyecekler toplarlardı. Keşkül tatlısının da dervişlerin keşkül kaplarıyla toplayıp tekkeye götürdükleri türlü yemişlerin birleştirilmesinden yapıldığı söylenir.

