



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKÜL

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

5 su bardağı süt  
1 su bardağı şeker  
1 çay bardağı toz badem  
1 çay bardağı hindistancevizi tozu  
1 yemek kaşığı pirinç unu  
2 yemek kaşığı nişasta  
1 yumurta sarısı  
1 paket vanilya  
Süslemek için  
Toz antepfıstığı veya tarçın

Derin bir tencerede süt, pirinç unu, nişasta, şeker ve yumurta sarısı karıştın. Malzemelerin iyice karıştığından emin olduktan sonra badem tozu, hindistancevizi tozu ve vanilyayı ekleyin. Daha sonra karışım orta ateşte sürekli karıştırılarak pişin. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte biraz daha pişin. ve ocaktan alın. Keşkülü kaselere boşaltılır ve soğumaya bırakılır. Oda sıcaklığına ulaşan keşkülü toz antepfıstığı veya tarçınla süsleyerek soğuk olarak servis edebilirsiniz.

