



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL

30 gr pirinç unu
50 gr hindistancevizi
150 gr toz şeker
1 lt süt
25 gr iç antepfıstığı
50 gr lohusa şekeri
150 gr kaymak
50 gr iç badem

Hindistancevizi ni yaklaşık 10 dakika süt ile beraber kaynatın. İnce süzgeçten geçirdikten sonra bir tencereye alın. Daha sonra süte toz şeker ekleyin ve şeker eriyene kadar kaynatın. 1/2 su bardağı su ile pirinç ununu iyice karıştırın ve kaynamakta olan süte yavaşça ekleyin. Keşkül koyulaşana kadar yaklaşık 20 dakika kaynatın. Bekletmeden kaselere paylaş tırın, donmasını bekleyin. Fıstık ve bademi kaynar suda 1-2 dakika vektetin ve sonra soyun. Lohusa şekerlerini havanda dövün. Keşkülü fıstık, lohusa şekeri ve badem ile süsleyip servis yapın.

[ML® Keşkül-ü Fukara \(görsel\)](#)