



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL

4 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1/3 su bardağı mısır nişastası
4 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
Yarım su bardağı kavrulmuş badem

Süt ve tozşekeri bir tencereye aktarın, kaynatın. Başka bir kaptaki nişastayı biraz suyla ezin. Üzerine yumurta sarılarını ve vanilyayı ekleyip, çırpın. Bu karışımı çok yavaş şekilde ince ince akıtarak kaynayan şekerli süte ekleyin. 5 dakika sonra üzerine kavurulmuş, kabukları soyulmuş ve çekilmiş bademleri ilave edin. Koyu muhallebi kıvamına gelene dek karıştırın. Karışımı kupa dolurur. Ilıdıktan sonra buzdolabından çıkarıp, üzerlerini file badem ve fıstıkla süsleyip, servis yapın.

[ML® Keşköl-ü Fukara için tıklayın](#)

