



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KEŞKÜL

3 su bardağı süt  
3 çay bardağı toz şeker  
2 adet yumurta  
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısır Nişastası  
2 çorba kaşığı toz badem  
Üzeri için :  
rendelenmiş hindistancevizi  
antepfıstığı içi

Derin bir tencerede süt ve tozşekeri kaynatın. Nişastaya az miktarda su ilave edip karıştırın. Daha sonra yumurta sarılarını ilave edin. Nişastalı karışımı kaynamakta olan süte azar azar ekleyin. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Toz bademi ilave edin. Ocaktan alın. İlinca servis kaselerine paylaşın. hindistancevizi ve antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

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