



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEŞKÜL

6 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
yarım su bardağı iç badem
1,5 fincan pirinç unu
1 bardak su
1 fincan şam fıstığı ve iç badem

Tencereye, kabukları ayıklanmış, haşlanmış ve dövülmüş iç badem ile bir bardak süt koyarak bunları iyice bir tülbentten süzerek ilerde kullanılmak üzere bir kaba alınız. Kalan sütü, kaynatınız. Kaynama anında, pirinç ununu suda eriterek kaynamakta olan süte azar azar on dakika kadar, karıştırarak kaynatınız. Bademli sütü ve şekerini de koyarak boz kıvamına alıncaya kadar karıştırarak kaynatınız, kâselere boşaltıp, soğumaya bırakınız. Üzerini çekilmiş badem ve şam fıstığı ile süsleyerek servis yapınız.