



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEŞKÜL

- 5 su bardağı süt
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 kahve fincanı tuzsuz badem
- 1 kahve fincanı pirinç unu
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 kahve fincanı hindistancevizi

Bademleri 2-3 dk sıcak suda bırakıp kabuklarını çıkartın ve badem makinasından geçirin. Süte katıp bir iki dakika kaynatın. Sonra bir süzgeçten tahta kaşıkla bastırarak geçirin. Süzgeçte kalan bademleri bir tabağa alın. Sütün içine, yarım bardak suyla ezilmiş pirinç unu ve nişastayı karıştırın. Tozşeker ve hindistancevizini koyup 15 dk pişirin. Keşkülü kaselere boşaltın. Soğuduktan sonra üzerini süzölmüş badem ve ince kıyılmış yeşil fıstıkla süsleyin.

---