



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKÜL

Ergun Köknar

2 kg. süt  
400 gr. tozşeker  
150 gr. badem  
100 gr. yeşil fıstık  
150 gr. pirinç unu  
50 gr. patates unu  
50 gr. hindistancevizi

Sütü önce kaynatınız ve soğumaya bırakınız. Bademlerin kabuklarını soyup, temizledikten sonra makineden geçiriniz. Çektiğiniz bademleri sütün içine ilave edip 10 dakika kadar kaynatınız. Tel bir süzgeçten geçirerek sütün içindeki bademleri ayrı bir tabağa çıkarınız. Bir bardak su içinde patates ununu ve pirinç ununu karıştırarak eziniz, içine hindistancevizi tozunu karıştırınız. Bu karışımı sütün içine ekleyiniz. 400 gr. toz şekeri de ilave ederek, tekrar kaynatarak pişiriniz. Süt koyulaşıp, göz göz göbek atmaya başlayınca ateşten indiriniz. Ufak komposta kâselerine keşkülü boşaltınız. Üzerlerini kabukları soyulmuş makineden geçiriymiş yeşil fıstık ve bademle süsleyiniz. Buz dolabında bir süre bekleyip soğuttuktan sonra, ikram ediniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.09.2022