



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEŞKÜL

8 bardak süt  
1 bardak toz şeker  
1 bardak iç badem  
1/4 kahve fincanı pirinç  
1/4 fincan nişasta  
1 bardak su  
1 tutam tuz  
Keşkülün üstüne:  
1 fincan tuzsuz yeşil fıstık  
1 fincan hindistancevizi

Bademleri bir bardak su ile haşlayıp, üst kabuklarını soyun havanda macun haline gelinceye kadar iyice dövün. Şayet et makinanız varsa bu işlemi makinede de yapabilirsiniz. Bademleri bir kaba alın. Üstüne 1 bardak ılık süt dökün, çatala eze eze dövülmüş badem macununu süte iyice yedirin, sonra süzgeçten geçirip bir kenara bırakın. Ayrı bir kaptaki nişasta ile pirinç ununu su ile karıştırarak pürüzsüz bir hale gelinceye kadar ezin. Geride kalan 7 bardak sütü bir tencereye ateşe kaynamaya bırakın. Süt kaynamaya başlayınca nişastalı pirinç unu bulamacını yavaş yavaş süte katın. Devamlı karıştırarak 10 dakika kadar pişirin. Biraz koyulaşınca sütü bademleri de ilâve edin.