



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKÜL

2 litre süt  
150 gr. pirinç  
500 gr. toz şeker  
50 gr. yeşil fıstık  
50 gr. pudra şekeri  
100 gr. badem  
1/2 sütlü hindistancevizi

Pirinç ayıklanır, yıkanır. İki saat ılık suda ıslatılır. Dövülür. Tülbent veya ince bir süzgeçten süte geçirilir. Kabuğu soyulmuş badem, hindistancevizinin yarısı da pirinç gibi dövülerek süte geçirilir. 500 gr. şeker ilave edilir. Karıştırılarak kaynıncaya kadar pişirilir. Birer kişilik kaselere veya büyük bir kâseye boşaltılır. Soğuyunca üzerine kümeler halinde rendelenmiş hindistancevizi, kıyılmış yeşil fıstık, pudra şekeri konur.

[ML® Keşköl-ü Fukara \(görsel\)](#)

