



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL

Tuğrul Şavkar

200 gr. tuzsuz badem
2 it. süt (8 su bardağı)
200 ml. su
6 çorba kaşığı pirinç unu
1 tutam tuz
400 gr. tozşeker
3 çorba kaşığı toz hindistancevizi

Bademleri kaynar suda 1-2 dakika kadar haşlayıp, soğuk sudan geçirin ve kabuklarını soyun. Kurulayıp, robottan geçirerek un haline getirin.

Sütü suyla karıştırarak tencerede ısıtın. Bir su bardağı kadarını toz halindeki bademlerin üzerine dökün.

Pirinç ununu biraz su ile sulandırın. Ocaktaki süte, sütle ıslattığınız bademleri ekleyip, bir tahta kaşıkla sürekli aynı yönde karıştırın. Sulandırılmış pirinç ununu ve tuzu da ekleyerek, karıştırmayı sürdürün. Kaynayınca ateşi kısın.

Süt koyulaşmaya başlarken içine şekeri katıp karıştırın. Şeker eriyince hindistancevizini katın ve hep aynı yöne doğru karıştırmayı sürdürün. Karıştırma yönünü kesinlikle değiştirmeyin.

Keşköl kıvamını bulunca ateşten alıp kâselere boşaltın. Soğuyunca üzerini antepfıstığı ve toz hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.