



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KEŞKÜL

### Malzemeler:

- 4 bardak süt,
- 1 bardak şeker,
- 1 çay bardağı badem,
- 1 fincan pirinç unu,
- 1 kaşık nişasta,
- 1 tutam tuz
- 1 fincan antepfıstığı.

### Hazırlanışı:

İç bademler kaynar suda birkaç dakika tutulur, sudan alınır, parmak ucuyla bastırılarak kabuğundan çıkarılır. Yarısı alınarak kaynamakta olan dört bardak süt ve şekere katılır. Pirinç unu ve nişastayı bir çay bardağı soğuk su içinde ezip, süte macun gibi akıtarak, 20 dakika tahta kaşıkla devamlı karıştırılır. Bir tutam tuz katılır. Koyulaşıp, sakız gibi olunca kalan macun haline getirilmiş bademler ilave edilir. Bir iki dakika karıştırıldıktan sonra ateşten indirilir, tabaklara alınır. Üzerine arzuya göre hindistancevizi, antepfıstığı serpilir.

---