



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEŞKÜL

3 çorba kaşığı tepeleme pirinç unu
250 gram badem
1 kilo süt
Yeteri kadar hindistancevizi ve yeşil fıstık
1 su bardağı tozşeker

Kabuğu çıkmış, temizlenmiş badem içi taş havanda çok fazla hamur halinde döğülür. Pirinç unu, hindistancevizi sütü, doğulmuş badem, süt halinde döğülür. Pirinç unu, hindistancevizi sütü, doğulmuş badem, süt beraber karıştırılır. Tülbentten pişecek kaba geçirilir. Şeker ilâve edilip kokusu çıkana kadar pişirilir. Kâselere bölünerek soğuduktan sonra üzerine rendelenmiş hindistancevizi ve doğulmuş fıstık konur.