



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL

Gülhan Kara

10 Su Bardağı Süt
2.5 Su Bardağı Toz Şeker
3 Çorba Kaşığı Pirinç unu
3 Çorba Kaşığı Nişasta
2 Çorba Kaşığı Hindistan Cevizi
3 Çorba Kaşığı Toz Badem

Sütü bir tencereye koyup şekeri ve toz bademi ilave edin. Orta ateşe oturtup şeker eriyene kadar ısıtın. Bir kasede pirinç unu ve nişastayı yarım bardak suyla ezerek sulandırın. Yavaş yavaş kaynamakta olan süte ilave ederken bir yandan da sütü karıştırın.Devamlı karıştırmak suretiyle muhallebi kıvamını alana kadar pişirin. Ocaktan almadan önce içine hindistancevizini ekleyip karıştırın ve tatlıyı kaselere paylaşırın. Üzerini bir tutam toz badem veya Hindistan cevizi ile süsleyip soğuk olarak servis yapın.