



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL (SUBYEDEN)

2 lt. süt
1 çay bardağı pirinç
1,5 çay fincanı badem
1 çay fincanı yeşil fıstık
2 çay fincanı toz şeker
1/2 adet taze hindistancevizi

Pirinci ayıklayın ve güzelce yıkayın. Daha sonra fıstık ve bademi kaynar suda 1 dakika haşlayıp kabuklarını soyun. 1-2 çorba kaşığı fıstık ayırın.
Pirinç, badem ve fıstık içlerini hindistanceviziyle ıslatarak subye yapın. Elde ettiğiniz subyeyi süte katarak ağır ateşte 15-20 dakika pişirin ve ateşten alırken şekerini koyun.
Kaselere boşaltıp soğuttuktan sonra üzerini ince kıyılmış iç fıstıkla süsleyerek servis yapın.

Not: Subye hazırlamak için, pirinci akşamdan ıslatın. Daha sonra da havanda döverek ya da makede çekerek un haline getirin ve sulandırarak bir tülbentten geçirin. Subyeyle hazırlanan tatlılar daha özlü ve lezzetli olurlar.

[ML® Keşköl-ü Fukara \(görsel\)](#)