



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL-Ü FUKARA

8 su bardağı süt
1,5 su bardağı tozşeker
1 su bardağı iç badem
1,5 kahve fincanı pirinç unu
1 bardak su
1 çay kaşığı tuz
Üstünü süslemek için:
1 kahve fincanı iç badem
1 kahve fincanı tuzsuz antepfıstığı
2 kahve fincanı hindistancevizi

Tencereye 1 su bardağı dolusu iç badem, 1 bardak suyla birlikte konur ve tencere ateşe oturtulur. Su kaynamaya başlayınca tencere ateşten indirilir. Sıcak su süzülerek dökülür, kalan iç bademlerin kabukları ayıklanır ve makineden 2 defa geçirilerek kıyılır. Sonra bu kıyılmış bademler azar azar havana konur ve macun durumuna gelinceye kadar iyice dövülerek ezilir. Macun durumuna getirilmiş bademler büyükçe bir kâseye konur. Üzerine 1 su bardağı sıcak süt dökülür. İyice ovularak bademle süt birbirine karıştırılır. Sonra bu karışım tel süzgeçten geçirilir ve bir kenara bırakılır. Kalan 7 su bardağı süte 1 çay kaşığı tuz katılır ve süt kaynatılır. Süt kaynarken bir başka kâseye 1,5 kahve fincanı pirinç unu konur. Bunun üzerine 1 bardak su ince ince akıtılırken karışım hızlı hızlı karıştırılarak pirinç unu suya yedirilir. Sonra bu karışım yine azar azar akıtılarak hızlı hızlı karıştırılmakta olan kaynar süte dökülerek yedirilir. Pirinç unlu süt, tahta kaşıkla tencerenin dibi kazınırcaasına karıştırılarak 10 dakika kadar kaynatılır. Sonra buna bir kenara bırakılmış olan sütlü bademle 1,5 su bardağı tozşeker katılır ve karışım düğün çorbası kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Karışım istenen kıvama gelince tencere ateşten indirilir. Keşkül küçük kâselere veya uzunca bir servis tabağına boşaltılır ve soğumaya bırakılır. Keşkül soğurken bir kaba, 1 bardak su, iç badem, tuzsuz antepfıstığı konur ve kaynatılır. Su kayriayınca kap ateşten indirilir, suyu süzülüp dökülür. İç kabukları ayıklanan fıstık ve badem ayrı ayrı makineden geçirilerek kıyılır. Keşkül soğuyunca kıyılmış olan antepfıstığı, badem ve hindistancevizi üzerine serpilir ve servis yapılır. İstenirse hindistancevizinin yerine dövülmüş lohusa şekeri serpilebilir.

Not: Osmanlı Devleti devrinde, zenginlerin fakirler için hazırlatıp dağıttığı bir keşkül çeşidi. Normal keşkülden farkı içinde malzemenin bol ve zengin olması. Amaç fakir fukara beslensin, gıda alsın.

[ML® Keşkül için tıklayın](#)



Fotoğraf "perver" tarafından gönderildi. 19.11.2019

