



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL-Ü FUKARA

Nilgün Tatlı

5 bardak süt

1 su bardağı toz şeker

4,5 çorba kaşığı nişasta (biraz suyla açılmış)

3 çorba kaşığı dolmalık fıstık

4 çorba kaşığı sıcak suda bekletilip kabukları soyulmuş ve iri dövülmüş badem

3 çorba kaşığı iri dövülmüş fındık

3 çorba kaşığı iri dövülmüş Şam fıstığı

Fıstıkları, bademi, fındığı ve çamfıstığını bir kâseye koyup güzelce harmanlayın. Sütü tencereye koyun, şekeri koyup eritin, içine bademli karışımın yarısını koyup güzelce karıştırın, ardından açtığınız nişastayı çok yavaş ilave edin. Kıvamına gelinceye kadar pişirip altını kapatın, kâselere boşaltıp biraz ılıdıktan sonra üzerine kalan bademli karışımı düzgün şekilde dağıtıp buzdolabında soğuduktan sonra servis yapın.

Not: Hindistancevizinden yapılmış ve "keşkül" adı verilen kaplara tatlı konularak dağıtılması nedeni ile adını buradan aldığı rivayet edilir. (Dervişlerin, gururlarını bilemek için halk arasında dilenip kendilerine verdikleri yiyecekleri koydukları kaba da "keşkül" denirdi.)

Osmanlı döneminde kazanlarla, içinde bol badem, antepfıstığı vb. malzeme konarak yapılan bu tatlının, fakirlere dağıtıldığı için Keşkül-ü fukara (yoksul çanağı) olarak isim aldığı bir başka rivayettir. Yeri gelmişken, tatlıların üzerine kuruyemiş koyma âdetinin çok eski bir Anadolu geleneği olduğunu söylemek gerekir.

Daha önceleri sadece badem ve 1 tatlı kaşığı acı badem dövülüp yapılan tatlıda, bademin tadı daha çok öne çıkardı. Zamanla fındık, fıstık ve dolmalık fıstık da bu lezzete eklenmiştir.

