



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKÜL-Ü FUKARA

<https://www.elele.com.tr>

3 yemek kaşığı pirinç unu  
1.5 yemek kaşığı nişasta  
1 litre süt  
2 su bardağı toz şeker  
1 çay bardağı toz badem  
1 yemek kaşığı toz Antep fıstığı  
Üzeri için:  
Kaymaklı dondurma  
Antepfıstığı

Pirinç unu ve nişastayı bir tencereye koyun, sütün bir kısmını ilave edip karıştırarak eritin. Sütün kalan kısmını, toz şekeri, toz bademi ekleyin ve orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Toz Antep fıstığını da ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Servis kupalarına paylaşın, oda ısısına gelince buzdolabına kaldırın ve soğuyana kadar bekletin. Antep fıstığı ve kaymaklı dondurma ile süsleyip servis yapın.

