



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL-Ü FUKARA

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

1 su bardağı kavrulmamış badem içi
1 su bardağı kavrulmamış fındık içi
1 su bardağı kavrulmamış antepfıstığı içi
1 su bardağı kavrulmamış çam fıstığı
950 ml süt
140 gr toz şeker
40 gr nişasta

Badem, fındık, antepfıstığı ve çam fıstıklarını mutfak robotuna alıp incecik çekin. Yarım su bardağı kuruyemişi süslemede kullanmak için bir kenara ayırın. 4 su bardağı sütü tencereye alıp ısıtın. Şekeri ekleyip karıştırın. Şeker eridikten sonra ufalanmış kuruyemişi ekleyip karıştırın. Kalan süte nişastayı ekleyip karıştırın. Yavaşça tencereye ilave edip karıştırarak pişirin. Karışımı muhallebi kıvamına gelene kadar pişirmeye devam edin. Tatlıyı kaselere paylaşın. Ayırdığınız kuruyemişlerle süsleyip soğuk servis yapın.

